



FALCONE GIUSEPP

—
L A

NUOVA VAGA

EDILETTEVOLE

VILLA



BRISCA 1599

Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2141/A

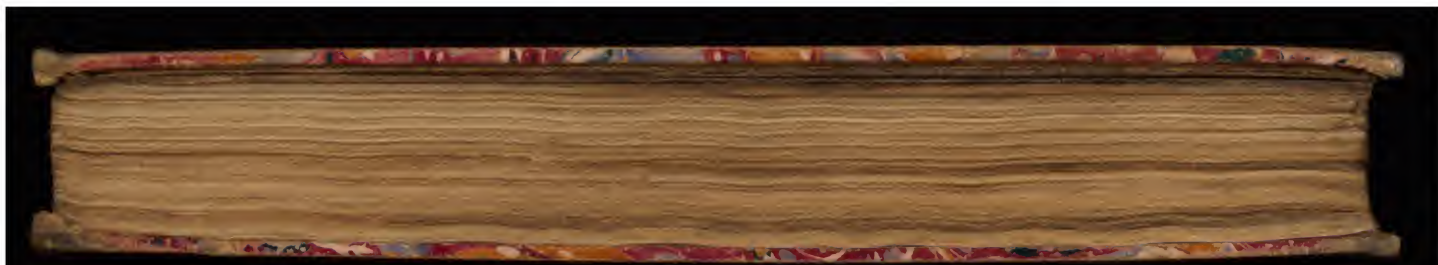




Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2141/A



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2141/A



Early European Books, Copyright © 2011 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
2141/A

5 f^o

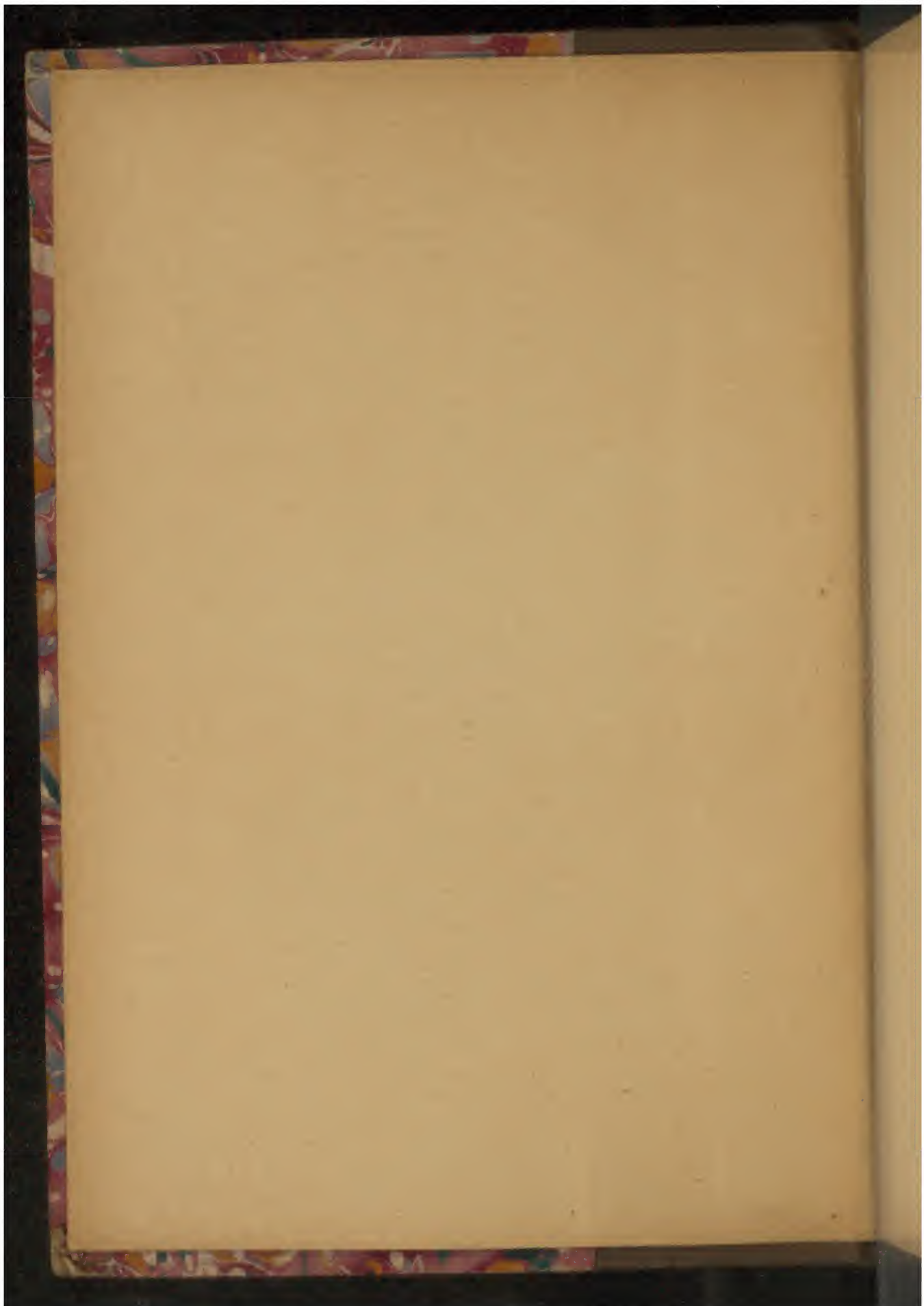
2141
A

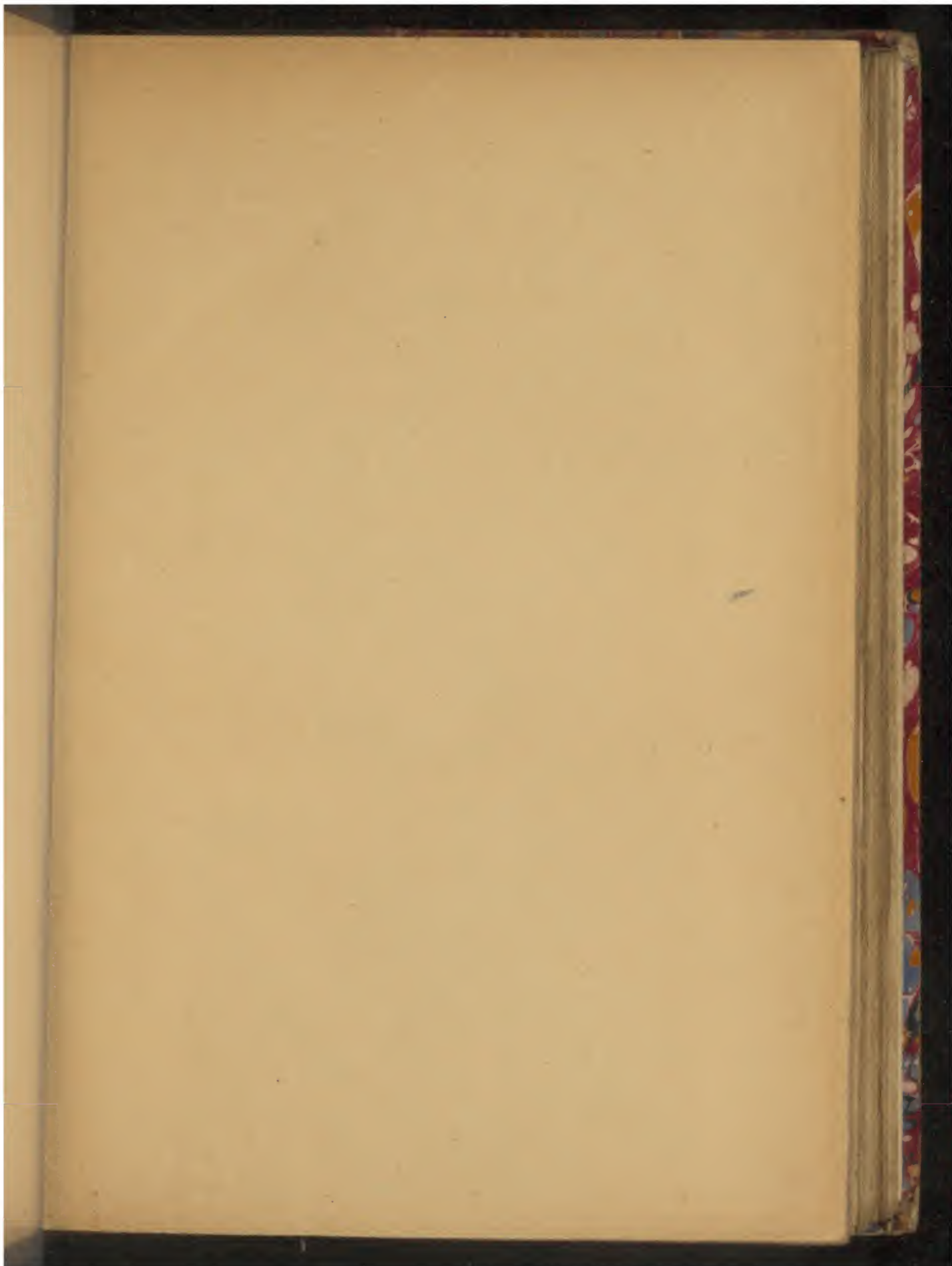
N.

W.
Mice
25 Jan 12

~~1. 2. 3. 4. 5. 6.~~

P.C. 27.





LA
NVOVA, VAGA,
ET DILETTEVOLE
VILLA,

Di Giuseppe Falcone Piacentino.

Opera d'Agricoltura, più che necessaria, per
chi desidera d'accrescere l'entrate,
de suoi poderi,

Viile a tutti quelli che fanno professione d'agricoltura per
piantare, allevare, incalzare arbori, coltivar giardini,
seminar campi, secondo la qualità de' terreni & paesi, edifi-
car palaggi, case, & edifici per appartenenti alla villa, con rimedij
per varie infermità de' Buoi, Cavalli & altri Animali.

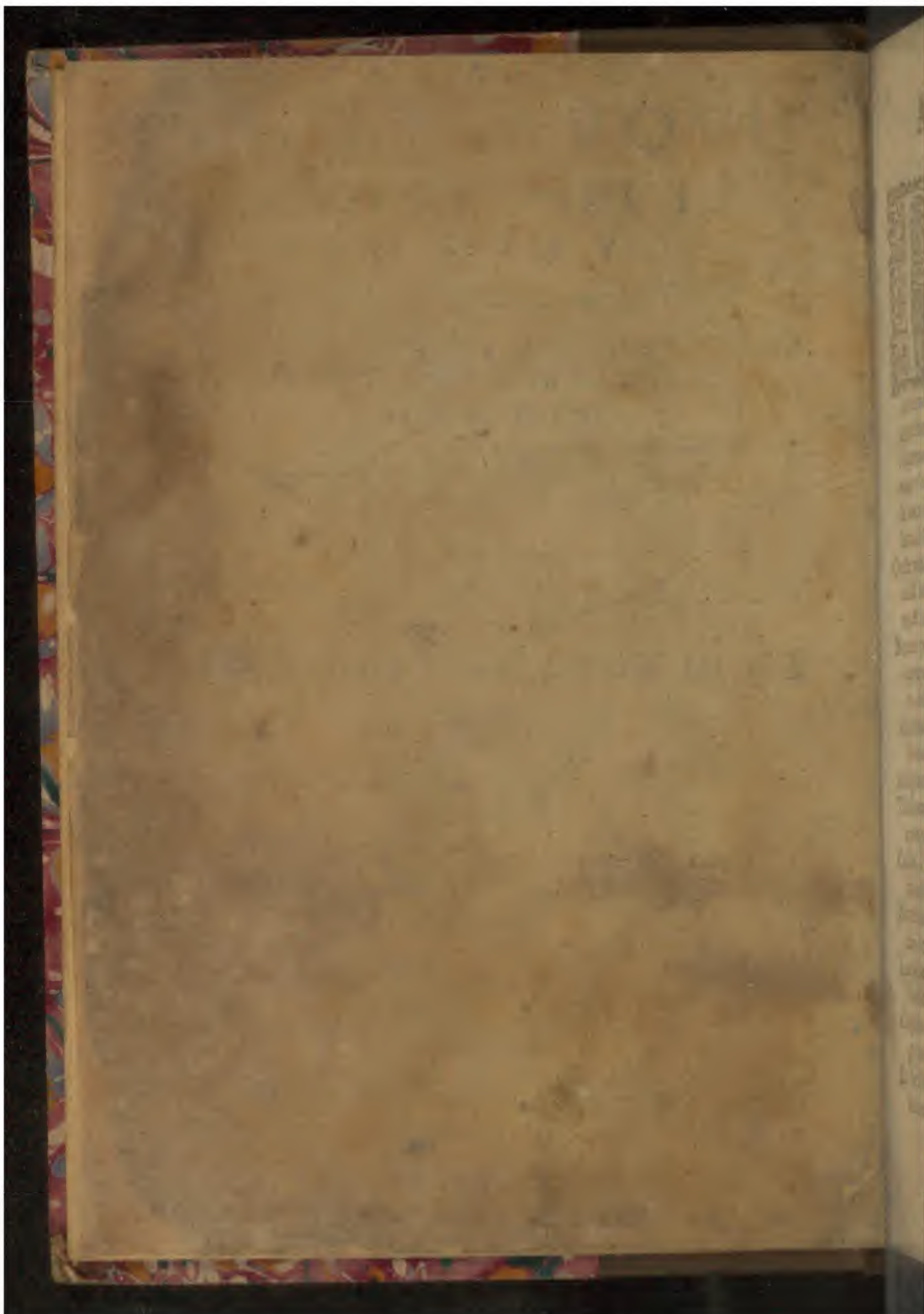
*Estratta da tutti gli Autori, Greci, Latini, & Italiani,
che fin'hora hanno scritto di tal materia.*

ET DI NOVO DATTA IN LVCE

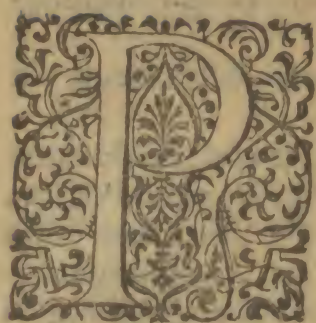


In Brescia, Alla Libreria del Buozola. 1596

Con licentia de' Superiori.



AL LETTORE.



A R M I che le Città (sò che non m'ab-
baglio) pe'l più hoggidì, altro non fìa-
no, che vn patente teatro di miseria, e
d'ogni infelicità ripiene; come quel-
le, in cui la buona, e Santa vita, per cau-
sa dell'otio, se ne giace, e languisse.

Per l'istesso, il fuoco elemento si attiuo,
si spenge, l'aria s'infetta, l'aqua patisse,

la terra sterleggia, l'oro s'addombra, il ferro ruginisse:
ogni stanza, & albergo rouina: l'intelletto s'ingrossa,
l'humano corpo s'inferma, il Cauallo vien difettofo, la
naue s'infracida, l'armigero diuicene com' vn coniglio,
la voce si rauca, e distona il vino s'incalda, il rubino si sca-
lora, il legno s'intarna, & il panno s'intarla.

Onde più oltre discorrendo, ritrouerai che dou' entra l'otio,
iui & insieme entraui conquallo, gran danno, rouina, scor-
no, & infamia.

Dimmi per gratia, cortese lettore: quel'effeminato Rè Sar-
danapal, da chi fù egli condotto alla perdita dell'hone-
re, del suo Regno, e della sua propria vita? dall'otio.

Annibale il Cartaginese, chi l'appiccò, e chi lo inuenò?
l'otio.

Antipatre, chi lo condusse ad vna perpetua infamia? l'otio.
Tholomeo Rè d'Egitto, chi à simile estrema miseria l'ac-
compagnò? l'otio.

Carlo, l'ottauo Rè di Francia, chi si bruttamente lo conta-
minò? l'otio.

Domitiano vltimo, in ogni brutta maniera fra tutt'i Cesari,
chi lo rese sì ridicolo? l'otio.

Lucullo sì famoso nelle tante delitie, oue si perder'egli? nel-
l'otio.

Cupido sì lubrico, e precipitoso, d'onde hebbe quella sua
gran cecità? dall'otio.

Le belle, le buone, e nobili virtù, chi l'ha bandite? la gola, il
sonno, e l'otio.

Gli Greci, con tutto il loro hauere, chi gli fece schiaui da catena? l'otio.

Demetrio secondo si celebrato Rè, da chi fù egli dishonorato? dall'otio.

Marc'Antonio, trionuiro, sua tanta mondana gloria, da chi fù ella calpestata? dall'otio.

E tu, ò Piacenza, perche sei sì schernita, & vcellata da tante Città, stati, e Regni come dall'Inghilterra, dalla Poggia, dal Regno de Napoli, e da tant'altri, da chi vai con tanta vergogna tua, mendicando il pane? per la tua infingardagine, poltronescia, & otiosa vita. non vedi che si dimanda otio, perche occide, & amazza?

Dalle tue ville, e poderi, perche ne fai così scarfa, e penuriosa canata? per l'otio tuo.

La tua villa già si ben coltiuata, perche hoggidì, è sì Zerbiada, inculta, e de spini da ogni parte, e nel mezo ancora ripiena, & ingombrata? per la tua vita otiosa.

D'onde auiene, che non c'è più hormai, ne frutti, ne alberi, ne viti? per l'otio tuo.

I debiti per che ti scannano? perche non lauori la tua villa? per l'otio.

Oh mi dirai, son gentilhuom: tu sei stentilhuom, stentando tu, e facendo stentar l'altri. Et Adamo fù gentilhuom, e Dio gli ordinò che lauorasse, sì nel Paradiso terrestre, come fuori. Quei Santi Padri antichi lauorauano.

I Romani così dotri attendeano alla villa, lauorando con le loro proprie persone: fuggiuano l'otiosa Città, per lauorare le loro ville, e per ben coltiuarle, non sdegnandosi, auenga che fossero Senatori de primi, e tu non ti degni, e sei pueraccio, & ignorante. Volendo loro lodare vno, diceuano: Il tale, è vn buon agricoltore. e volendo loro huomini di consiglio, alla villa gli ritrouauano, arando, zappando, e piantando, contentandosi quei gran Signori, più tosto habitare in villa con essercitio, che stare nella Città, de tanti guai ripiena.

Perilche, non gouernò Atene da 36. anni, e finalmente si ritirò in villa? la doue di notte studiava, e di giorno in villa lauoraua, per fuggir l'otio,

Dio-

Diocletiano Imperatore , non tenentiò l'Imperio, & in villa si ritirò ? A cui mandò il Senato, che egli douesse far ritorno alla sua Città; e lo ritrouarono ch'egli zappaua certe sue lattuche, e rispose così à gli ambasciatori: Parui cosa honesta, che chi ha piantare, inaffiate, e zappate queste sì belle lattuchine, le lasci, per ritornare à strepiti di Roma! Più presto voglio guadagnarmi il vitto quì in villa, con mie proprie mani, che gouernare l'Imperio di Roma. Più tosto voglio l'esercitio di villa, che l'otio si pestifero della Città.

Perche, l'otio offende il corpo, e l'anima: e l'esercitio conferisse honore, e beneficio al corpo, & all'anima. E quiui in villa, con gran beneficio, e contento, si nasconde la povertà dell'huomo.

Se tu attendi alla tua villa, ella ti farà vna dotta maestra, della parsimonia, vna entrata nascosta, vtile da tutti non conosciuto; oue tu vi ritroui aria purissima, sole splendidissimo, ombra gratissima, notte quietissima, acqua freschissima, verdole piaggie, arbori fronduti, fioriti, e fruttiferi. viti d'vne diuerse saporitissime.

In villa, mangiasi di quello che s'hà, & il pane asciutto, ti pare torta, a che hora tu vuoi, e quanto poi t'aggrada. Doue a te piace, hor sotto la pergola, ò sotto la loggia, ò sotto 'l portico, ò nel mezo dell'aia, ò nell'horto, ò nel giardino, ò alla fontana, ò appresso del pozzo, ò nel mezo della vigna, ò sotto d'un pomo, ò pero, ò faggio, ò cipresso, hora in mezo d'un bel pratolino, ò à canto alla peschiera, ò lungo il fiume, ò nel mezo della sala.

Quiui, con poca spesa, vesti alla liggieri, dico senza risguardi chi sia, sei lontano di litigosi tribunali: attendi alle tue diuotioni, da strepiti cittadineschi non interrotte: poi vai in campagna, à combattere contro l'otio, con l'arme dell'esercitio, con cui il fuoco s'accende, l'aria si risana, l'acqua indolcisce la terra produce, l'oro risplende, il ferro si lima, l'albergo si ristora, l'intelletto penetra, il corpo prende forze, il corsiere nutrisce, e balla su la terra: la naue si spalma, l'armigero diuiene feroce Leone, la voce squilla, il vino vien piccante, il rubino

fiammeggia, il legno indurisse, & il panno immorbidisse.

Perciò v'inuito dalla Città, alla villa: dall'otio, all'effercitio: dalla pacchia, alla sobrietà: dall'inimicitie, alla quiete, & alla santa pace; dalle lasciue pompe, alla vita mortificata, e positiua.

Non ti farà scorno nò, ad attendere fuori alla tua villa, perche à far il fatto suo, non s'imbrattano le mani; anzi che questa è arte nobile, e s'ella non fusse stata tale, i primi scrittori del mondo, non n'hauerebbono scritto con tanta grandezza: ne i primi Signori del mondo, non l'hauerebbono esercitata, come che han fatto; Meritamente il gran Cicerone, conoscendo la grandezza della villa, e dell'agricoltura scrisse, inalzando, e commendando quest'arte, nel suo primo de gli vfficij: Nil agricultura melius, nil vberius, nil homine libero dignius. E Plinio à questo mirando, scrisse.

Ipforum tunc manibus triumphatorum, colebantur agri.
Intendila, ò otioso? Dice che quei gran Signori, dopò l'hauer guerreggiato, vinto, e trionfato de loro inimici, deponeuan l'arme, e con proprie mani lauorauano le lor ville, i lor terreni, e vigne.

Ma tu come superbo, non ti degni, come otioso nou vuoi lauorare la tua villa, ma la lasci nelle mani de tristi massari, sassini, e carnesfici de terreni.

Degnati dunque, lauora, stà fuori in villa, oue sei Padrone de tutti; quiui non occorre panni sontuosi, per corteggiare questo ne quello: Essendo tu, il Dominus. A contadini si spetta visitarti te, donarti, & appresentarti, d'ogni primizia, e frutta vilesca.

O dolce, e soane vita della villa, oue si gode suoi soggetti piaceuoli, e semplici, oue s'odono canti di quelle villanelle, la zanforna, la sampogna, il suono di teglia, e le armoniche musiche de tant'ucelli variati. il mugire de buoi, vacche, e vitelli. il nitrire de caualli, e polledri: il grugnire de porci, il pipire de polli, il crocitare de galline, il cucurire de galli, il cucco, la gaza, lo storno, il merlo, il garbieri, e tant'altra diuersità: ma che diremo del lusinguo.

gnuolo, che ti fa quelle sì belle mattinate?

O felice vita: ò felice à te, se farai amico della tua villa, e se con proprie mani e personalmente coltiuerai la tua villa: perche ella ti farà contento, e ricco.

Perche si come l'otio impouerisse: così per l'opposito, l'esercizio in villa inricchisse.

Lascia dunc; l'imbrogliata Città, e con quel villico Euangelico di così. Vilam emi, necesse habeo exire, & videre illam. perche l'occhio del patrone e grasso di se stesso, e della possessione.

Là dico, oue d'infermo diuerai sano: di trauagliato, allegro: e di pouero, ricco. E se alcuno da ciò ti volesse dissuadere, non gli dar orecchio, ma digli come t'ho detto. Vilam emi, necesse habeo videre illam.

Meritamente scrisse quel gentil Poeta, quei bei versi, al nostro proposito.

Ben si può dir, quel Cittadin felice,
Che sà schifar della Città i trauagli:
Spendendo in vaghi studi, e caccie liete,
In villa i giorni; e à guisa de gli antichi,
Fra boschi, selue, campi, laghi, e fonti,
Procura il vitto in terra, e vita in cielo,

Vostro, agricoltore antico,

Giuseppe Falcone, Piacentino.

SONETTO,
DEL R. SIG. GASPARO
Bragazzi Piacentino, Dottor
di Sacra Teologia.



*VEL, che sin' hor' il Ciel poggìo
sublime*

*Pellegrino Falcone, e' n sacre hi-
storie*

*Trasse mille perdute alte memo-
rie*

*Fuor da mille latebre oscure & ime;
Rade hor la terra, & de le spoglie opime
Di lei mostra il valor: Ne più si glorie
Titiro o'l Gallo, hor, che l' antiche glorie
Lor questi fà seconde à le sue prime.
Saggio conoscitor di moti, & d' astri
Prescrive i tempi à i semi, à la coltura,
E à gli alber parte, e à l' herbe i proprij siti.
Quinci già agricoltori homini mastri
Sorger vedremo, & fia, che anco Natura
L' arte sua imitatrice à gara inuiti.*

TAVOLA, CONCERTE RICETTE DE' CONFETTI;

E Companatico da Villa.



A



CETO, come si fa in Villa, in tempo di vendemia, presto, e buono à car.	352
Agresto buono, quando, e come si faccia.	354
Alucario dell'Api, come habbi da essere.	191
Anitre, e sue qualità.	105
Api virtuosissime, e mirabilissime.	184
Aquato da Città, e da villa, buona beuanda.	350
Aque buone, quali siano.	44
Aque diuerse, in qualità, d'odore, colore, e sapore, come anco il vino.	69
Aque varie in varij paesi.	70
Aque, marito della terra.	72
Aque, quali siano migliori.	72
Arar bene la villa, quanto importi.	123
Aria buona in villa, come si conosca.	41
A sino (parlando sempre con riuerenza) poiche quasi ogni famiglia n'hà vno per casa: anco tu habbine vno in villa.	

Ma

TAVOLA.

Ma meglio sarà vn' Afina , che non raggia tanto , stà sempre à cala, & ogn' anno ti fà vn' Afinello. Ma sappi, che pe-
la i piantoni con i denti ; & anco i fichi, e molte volte con
sua ostinatione, fà la roma, e getta il padrone per terra. è
pigro sì, ma vitioso ancora.

Auena per seminare in villa. 258
Aviso del padrone della villa, e molto importante. 149

B

Becchi per impregnar le Capre, quali siano i buoni. 189
Bigatti in villa, di quanta vtilità siano. 398
Bagni molti, in villa. 19
Bosco quanto sia vtile in tua villa. 357
Buoi da villa, e lor belle fattezze. 132

C

Caccia, e Cacciatori. 206
Caccia da lepri. 214
Caccia da Cinghiale. 218
Canapo seminato in villa. 244
Cane rabbioso, come si prouede à questa disperara be-
stia. 374
Cani diuersi, come sono i bei cani, con loro qualità, & vti-
lità. 115
Cani buoni per la Caccia. 211
Canneto in villa, sito in qualche buona valle. 358
Cirege. 294
Cantina in villa pe'l Padrone, e per lo Massaro, 113
Capitoli con il nuouo Massaro, cosa importante. 63
Chiodo incirato sù la cima, si ficca in ogni dura mur. 99
Capponi si fanno, ò castran senza tagliarli, cosa rara, 101
Capponi, come s'ingrassano bene, e presto. 180
Capre com'han da essere nel tuo Capraio. 170
Carne di porco, come si debbe curare nell'insalarla. 50
Casa del Massaro, doue, e come si fabrica. 267
Castagneto, in colle, ò monte.

Ca-

TAVOLA.

Caualli, con suoi molti nomi, e grandezze.	142
Canalli, e sue nobili fattezze.	147
Caualli sozzi, e sgratiati.	151
Canalli, e loro belli colori.	152
Caualli di bella razza.	152
Caualli per stalloni.	
Ceci di varij colori, come, oue, e quando si seminano.	246
Chiaui del granaro in villa, non le fidar a niuno se poi.	11
Chioccia come si gouerna, e molti auisi intorn'a quella.	90
Ciserchia, legume quasi incognito.	247
Cisterna, vaso necessario in collina, e più in montagna.	73
Cisterna in che luoco, e come vada fabricata.	75
Cisterna, come si deue ristorare a suoi difetti.	77
Ciuetta animal fanciullesco, però di trattenimento.	216
Colombara in villa, pronta prouisione per la goletta.	107
Colombi, come si curino in colombara.	109
Composta di Rape, &c. come si faccia, bella, e buona.	281
Contadini inimici de lor padroni.	10
Cornale, oue stà ben piantato.	296
Cura del grano seminato, e nato sino alla Messe.	235

D

D I O ti guardi da furia de Villani.	66
Dottrina d'Aristotile per chi stà in villa.	141

F

F Agiuoli di più sorti, ottima prouision pe'l Contad.	240
F A L C O N E gentil animale, e marauiglioso nella sua cacciagione.	220
Fauc, quali, come, e quando si seminano.	238
Fichi diuersi, e tutti buoni.	285
Farro, ottimo cibo per sani, & per amalati.	241
Fidasi il Padrone manco che può del suo Massaro.	10
Fittauolo cattiuo, oh che mala bestia.	234
Fornello vtilissimo per far bucato in villa.	79
Forno in villa, doue, & in che garbo s'hà da fabricare.	79
Fosso	

TAVOLA.

Fosso grande intorno al cortile di villa .	61
Fungghi di più forti, lor nome, qual sian migliori, più sicuri, più sicuri, e come si condiscono, e salano, triaca è sua me- dicina, se ti fa male .	291
Fuoco sia, e sia lontano da stalle, pagliari, &c.	60

G

G Alline buone, quali, quante, e come si gouernano be- ne .	82
Galline, come si faranno essere feconde, & ouarole ?	85
Galline, come couaranno bene, e presto .	88
Galline d'India fatte in villa, e disfatte alla Città .	204
Gallo bello, e sue rare doti naturali .	96
Gallo cantatore, non è buono per calcare .	
Gatto triaca de topi .	119
Giardino in villa pretioso diletto .	124
Godimento di villa, che ringiouenisce i spiriti .	13
Giugio, ò Zenzeuerino, albero bello, con frutti dilet.	110

H

H Orologio in villa di poca spesa, e giusto .	31
Horto, come si semina, e cura di mese in mese .	130
Horto come si cura da ogni tempo .	127

I

I Nstrumenti per lauorare la villa .	23
I Nstrumenti per inestare .	309
I Nstrumento cauto, e sicuro, quando che tu compri vna villa .	47

L

L Enticchie, legume di non molta stima .	251
L Lino di due sorti, come si semina, oue, &c.	243
Letame, in qual parte si metta ne l cortile in villa .	60
Letame, qual sia il migliore .	226

Lodanfi

TAVOLA.

Lodansi grand'huomini, amici d'Agricoltura.	12
Lucerne nelle stalle si guardino bene.	60
Lupini connumerati anch'essi fra lagumi per ingrassater- reni.	245

M

M Angiatore nella stalla de buoi in villa.	59
Mandorle, frutto dignissimo.	289
Mattaro nouo, auerti bene prima, che lo pigli.	64
Massaro di villa, e sue qualitatì.	22
Massara di villa cauta, e molto bene aueduta.	48
Manzetti giouani in che maniera si domino.	135
Messa, e diuotioni per i contadini.	13
Miglio diuerso per seminar in villa, e qual sia meglio.	251
Moniache frutto gratissimo,	282
Montoni per coprir le pecore.	172
Morone, con bigatti, mercantia nobile, e ricca.	298
Mulo buono animale, ma cattua bestia.	157

N

N Atandi vtilissimi, e necessarij, per chi stà in villa.	23
Necessario in villa, oue si deue fabricare.	81
Nel polo, frutto appetitoso.	288
Nizzuole.	293
Noce ottimo companatico, non solo in villa, ma anco in città.	279

O

O Che, animali vtili, e di buona cauata, ou'è commodi- tà.	102
Olio d'Oliue, e di vinazzuoli, e di noci, fanne buona incer- ta.	301
Oliue si conciano in più modi, noti.	302
Orzo, grano, attissimo nutrimento per l'huomo sano, & per l'amalato, & in herba ottima pastura per bestiami.	241
PA.	

TAVOLA.

P

P Adrone di villa, sappi ben fare, perche saprà ben com- mandare.	11
Panico è grano per far pane, & anco minestra.	
Pastori di pecore, arte molto vtile.	172
Porcellana cotta, poi asciutta, si conserua per l'inuerno, per condirla poi, come si fan i cornetti de fagioli.	
Pauone, ornamento del cortile in villa.	200
Pecore diuerse, e lor diligente cura.	172
Pedate del padrone, sono la grassa della villa.	14
Peri di varie sorti, e diuersamente inestati.	276
Perfico di varie maniere, colori, odori, e sapori.	284
Pesce, come si prenda, e con che esca, e quando.	123
Peschiera in villa, co. si fabrica, e mantenga di pesci.	22
Piccioni di colombaia, come si debbano curare.	110
Piselli, ouero rouioni, domestici, e non domestici.	248
Polami trascielti nel cortile di villa.	98
Polaro in villa, doue, e come si fabrica	84
Polledro, come s'auazzarà a buoni costumi.	2
Polcui assai, con poco fastidio.	94
Pomi varij nel tuo giardino.	269
Pomo Corogno sul cui s'inestano tanti, e tãr' altri frutti.	272
Pomo granato, i suoi grani ben secchi seminati, fan le belle piantine.	274
Potatori buoni, giouano assai.	332
Porci, animali di ricca cauata.	163
Porci, quando si castrano, e come.	169
Porche quando s'impregnano.	165
Porta del cortile in villa.	80
Portico in villa.	55
Prato nuouo in villa, come, e quando si fa.	260
Priuilegi di villa.	1
Pronostico per la villa.	29
Prouerbij rurali da non scordarsi.	31
Prugne diuerse.	282
Pozzo in villa, quale, e quando si debbe fare.	68

Qua-

TAVOLA.

Q Vaglie, come si prenderanno, conserueranno, e mangieranno. 208

R

R Ape per composta, e minestre grasse. 249

Rimedi di diuersi per molta infirmità d'animali. 361

Rio, tesoro delle valli. 257

S

S Agina, pasto rustico. 254

Salci domestici in villa. 164

Segala, ò germano, dice il Napolitano. 255

Selua, e bosco, come si fanno. 355

Seminario d'ogni sorte di frutti. 266

Sicurtà non la facci il padrone di villa. 11

Sorbo, frutto passatempo. 300

Spelta. 254

Stalla in villa. 57

Stanze per lo contadino. 54

T

T Empo di mettere in couo le galline. 89

Tempo di seminare, e di mietere. 135

Terra buona qual sia. 6

Toro bello, e buono per le vacche. 138

Trifoglio, quando, come, e doue si semina. 160

Trista la villa, che spesso mura Massaro. 64

V

V Acche, sue belle qualità, & vtilità. 137

Vacche inferme, come si medicano. 373

Veccia da far pane tosto. 256

Vecchi comandino, e giouani vbidischino. 23

Vendemia, e à che tempo. 344

Verri per le Scrofe. 168

Villa, prima che la compri, vedila almeno 3. volte, non di

Maggio. 40

Villa sfortunata, c'hà Massaro negligente, pouero, e lec-

cardo. 65

Vissola, come Marena, più saporita però. 297

Viti, come si potino, e piantino, e s'inestinò. 322

Viti

na cella d'odore, rimedi...

TAVOLA.

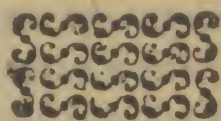
Viti inferme, come si medicano.	340
Vituo, come si pianta, &c.	297
Vitelli per allevargli, come si fa.	134
Vini si facciano con pazienza, e con ogni diligenza.	344
Vendemiare, si lascia ben maturare.	345

Zucche, piantane d'ogni sorte, lunghe, e corte.

IL FINE.

NOVA VAGÀ, E DILETTEVOLE VILLA,

DI GIUSEPPE FALCONE
PIACENTINO.



Priuilegi della Villa.



DAMO, Che fù il primo huomo del mondo: Caim, Abel, Esau, Noè, Zaccaria Profeta, Ozia, Saul Re, più Imperatori Romani antichi, e Pontefici moderni, attesero, e diedero molt'opera alle facende di villa, de' giardini,

& horti, come arte gentilissima, e più che diletteuole, e gioueuole.

In tempo di Licurgo, eran censori sopra i campi zerbidi, quali si uendeano, insieme con patroni otiosi de quelle, à gente negotiosa.

Dopò in quà, era l'esercitio d'Agricoltura in tanta stima, che niuno era conscritto frà Cittadini Ro-

A

ma-

mani, se non haueuano le mani arse dal Sole, e ruuide, con calli, per fatica nell'essercitio della villa.

Essempio à te Gentil'huomo delicato, c'habbi cura della tua villa, ammaestrando anco tuoi figliuoli all'essercitio, e pratica della villa: acciò doppo la tua morte, loro sappino quel che fià bisogno in villa, senza cui viuesi malamente.

Per questo Cicerone tanto loda la villa ne i suoi gran scritti, & insieme i coltori di quella.

E Columella, la vita di villa chiamala, vita gloriosa; Posciache il guadagno del mercante è pericoloso: quello dell'vsurario è vergognoso: Ma quello dell'Agricoltore in villa, è honesto, e niente inuidioso.

Quest'arte, Francesco Patritio la chiama disciplina d'huom eccellente: Arte d'honesto guadagno: arte necessaria al vitto humano: Perche quest'arte, che gli attende, ti riempie il granaio, come dice anco il Sauio. (Qui operatur terram suam, replebitur panibus.

Era già in tanta stima la villa, e sua agricoltura, che quello era detto Colono: come fuisse colonna, che sostenta la casa.

Alberico Legista la chiama santa, e pia rusticità: E così nè Can. vien detta.

I molti priuilegi dell'agricoltura, e quasi infiniti, dimostrano quanto sia honorata la villa, con suoi abitanti. Perche, prima è loco non di risse, question, ne brauure: ma di pazienza, quiete, & pace: Si che in caso criminale, e strepitoso, ma dubbio-

DEL FALCONE. 3

biofo è à fauore di chi habita in villa.

Là i contadini in tempo di seminare, mietere, e vendemia, erano, e per leggi sono efenti dalla militia . E per danno commune occorrente , non ponno effer violentati .

Ne buoi, ne l'arato, ne altri stromenti d'agricoltura, si ponno torre da birri, per far efecutioni, ò pegni: Come s'hà nella legge Executores , nell' Autentica. E già in tempo di guerra, niuno offendeva punto i contadini: Perche tolta l'Agricoltura, siamo fpediti, efendo, che manca il vitto dell'huomo, mancando effa.

Oltre à predette efentioni, in villa, molt'altri priuilegj si godono, e fruiscono: Perche quiui haffi largo, e lungo priuilegio autentico di poter andar à piedi, non solo per tutta la tua villa, ma etiandio per tutto'l Contado, dico in scarpe groffe, e con vn bastone in mano per saltar i fossi, e per pararsi i groffi cani. S'hà priuilegio ancora, in casa sua non v'accēdere fuoco per conto della pentola , se non la Domenica mattina. Non andar al macello, se non il Sabbatho, ma di rado. Difinare in piedi, in piedi. Non metter sempre fu tonaglia, saltuo la domenica. S'hà priuilegio mangiar aglio, e cipolle affai. S'hà priuilegio non lauarsi sempre le mani , prima , che se vadi à mangiare. Si hà priuilegio in tempo freddo alle volte trattenerfi nelle stalle calde, difcorrendo con contadini per i negotij della villa fatti , e aafare . Hà priuilegio il padrone, andando per la fua Villa, ha- uere vna podarina in mano.

*Si hà priuilegio ancora ritrouando il bifolco fuo, man-
A 2
giar*

giar seco quattro bocconi.

S' hâ priuilegio in villa poter con suo honore portar à casa in spalla , vn legno secco per poter alle volte meglio accenderui il fuoco . E si hâ priuilegio anco poter canalcare sul dosso^a, senza sella, e briglia: ma su'l basto , dico senza preiudicio, dell' honor tuo. E non hauendo sproni , ne stinali , non ti paia strano, monta pur sù, anco sù l' Asino, più tosto che andar à piedi .

Si hâ priuilegio in villa , bere quasi tutto l'anno mischiato, d' aquato, come beuanda più facile alla digestione: per vendere poi il vino puro . Si può non vsar candele, ma lucerna da olio de noci. Si hâ priuilegio brusciar di continouo legna minuta, e vende, per vendere la secca, e grossa, a chi meglio la pagará . Vi è prohibitione che non si mangino molti piccioni, ma si bene cornette con agresto e cose tali. Si hâ priuilegio , volendo Madonna far bucato, non toccare legna della catasta , ma fuor di quella torne doue n' è.

Hâ priuilegio Madonna, quando la Contadina fa il latte, mandar a torre butiro , e ricotta , per sua honoraanza, Ma finalmente il villano fà officio di molinaro, pagando sù'l sacco.

Questi dunque, sono i priuilegi, & altri, che si godono in villa.

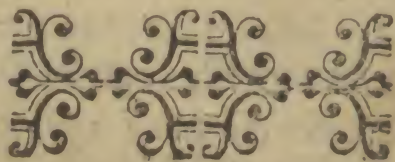
Si che non mi merauiglio, se Cicerone fù si amico della villa: addimandando questi negotij e godimenti, dicendo cosi nel libro de Senectute. Veniam ad voluptates agricolarum, quibus ego incredibiliter delector.

Que-

DEL FALCONE. 5

Questi trattenimenti in villa, il dottissimo Columella gli chiama, vita gloriosa. Ma Senofonte, la chiama *Ars artium*, & *nutrix gentium* Arte dell'arti, e nutrice delli genti: Taccia il pedante con sua grammatica, e cacefaton, cò dire la nostra grammatica, est *ars artium*: & io ti dico di nò, ma che l'arte del l'arti, e l'agricoltura, quale può stare senza la gramma- tica: ma la grammatica non può stare senza pane, che viene dall'agricoltura. O glorioso esercizio arte, dell'arti.

Ti dico de più, che Marco Varone la chiama scienza, perche bisogno fia che il vero agricoltore sappia filosofia, & astrologia, e c'habbi non solo pratica, ma teorica ancora. Ma per maggior grãdezza, e decoro della villa, non sai che Nostro Sig. addimanda il suo Padre Iddio, Agricoltore, e se stesso, vite? *Ego sum vitis vera*, & *Pater meus*, agricola. Dunque per i tanti priuilegi, beneficij, & utili che prouengono da questa benedetta villa, ogni vno si metta in ordine per andar fuori à godere in villa, i tanti beni che non si ponno godere nell'otiosa Città. a fruire (come scrisse Francesco Patritio) questa disciplina, da huomo eccellente. Essendo anco, che è più antica la vita rustica, che di Città per ciò disse Pinni. *Antiquior est vita rustica.*



DI CHE COSA SIA composta la Villa,

E che si contenga in quella.

LA Villa, Podere, ò Posseſſione è vna coſa medeſima, la qual coſa vien compoſta di più coſe, come diſſe Ennio, qual ſcriſſe così dicendo, che i principij della villa ſono i medefimi, come il principio del mondo: ſenza i quali principij la tua villa non ti può riuſcire buona, e ſono queſti: e ſono quattro. Terra, Acqua, Aria, e Sole. Queſte quattro coſe ben compoſte, fanno vna bella, e buona villa, ò podere: e mancando vna ſol coſa di queſte quattro; la tua villa non ti riuſcirà mai buona, ne ti aggradirà.

Queſte quattro predette coſe ſono le principali: ma poi ve ne ſono altre aſſai coſe, quali ſono acceſſorie, dico neceſſariamente: Come ſono Caſa da Patrone, da Maſſaro, portico, ſtalla, pozzo, torchio, giardino, peſchiera, fiumicello, animali, arneſi ruſtici, e coſe ſimili, come ſi dirà da baſſo: Si che queſta ſarà la tua villa, ò podere.

La terra adūque ſarà la baſe della villa, ſopra di cui, il tutto ſi regge, e ſi ſoſtenta. Acqua ci vuole in villa, douendo eſſer buona villa: poiche ſenza acqua la terra non frutta: per ciò diceſi aqua, compoſto di A, prepoſitione, & qua, che è relativo: che vuol inferire, dalla qual acqua ne naſce l'abbondanza,
ſenza

DEL FALCONE. 7

senza la cui sentesi gran penuria. In maniera, che volendo tu comprare vna villa, sia ò in piano, ò in colle, ò in monte, procura, che vi sia acqua nel modo, che diremo nel trattato dell'acqua. Aria vuole la villa, & buona, piaceuole, e sana: altrimenti non ti fruttarà bene, perche non basta l'aria, ma vuol bona, e sana: essendo che da quella, non solo l'huomo, ma gli animali, le piante, i semi, anzi l'istessa terra, per mezzo suo gode, e respira, si che doue domina, iui germina, altrimenti sterile se ne rimane.

Finalmente Sole vuole la tua villa: il Sole è l'occhio & allegria del mondo, bellezza del cielo, misura del tempo, decoro delle stelle, Re, e Signore de i pianeti, virtù, e vigore de semi, e piante: Quest è quello, che rinoua, nutrisce, accresce, muta, altera, feconda, pianta, e viuifica: la virtù de cui raggi, penetra nelle viscere della terra, radici, semi, e piante, e felle feconde. Questo conforta, matura, e conserua le fatiche di villa. Questa è pianeta beneuolo, maschio, diurno, caldo, secco, splendido; si che oue non tocca, non è frutto, che vaglia, però vedesi che i monti ombrosi, di continuo sterileggiano. Anzi che se il Sole non fosse, l'huomo non nascerebbe al mondo, perciò disse il Filosofo: Sol; & homo generant hominem.

Bisogno della Villa.

Quanto alle cose accessorie pertinenti alla villa, sono queste, prima potere, poi volere, cioè pa-
A 4 recchia-

recchiare tutto ciò di quello che le fà di bisogno .
 Bisognano necessariamente ambe due queste cose ;
 posciache non basta il potere senza il volere : ne
 men basta volere, senza potere: ma bisogna l'vno,
 e l'altro, potere, co'l voler insieme .

Hà di bisogno la tua villa, di buono agricoltore, e d'in-
 dustrioso coltiuatore, che conosca perfettamente la
 qualità della villa, che sia pratico di quel sito ben-
 bene, e di tutte quelle terre , à pezza per pezza: à
 campo per campo: a vigna per vigna: sapendo que-
 sto campo, è grasso, quello è magro, questo è terreno
 forte, e quello è dolce : quello è ombroso, e quell'al-
 tro è arioso: questo è sano, quello è morticcio: questo
 è da fagiuoli , quell'altro da faua , e quell'altro da
 grano, ò da faggina, ouero da ceci, lenti, farro, e co-
 se tali.

Poi hà di bisogno la tua villa di persone , senza le cui
 la tua villa, non vale. Son gli huomini che lauora-
 no , e fan la robba . Sta bene vna villa, quando ha
 gionentù assai, gouernata però dalla vecchiezza.

Bisognaci chi s'intenda dell'horto, della vigna, del giar-
 dino , di zappare, arare in campagna, di vangare,
 di potare, di scaluare , d'innestare , di seminare, di
 coltiuare bene ogni sorte di terreno : di far scolare
 campi d'appratare, segare, mietere, pianare i terre-
 ni, far fossi maestri, e scolatori: vendemiare, far vini,
 far aquati, far aceto, esser buono bifulco, conciar be-
 ne le botte , le tine, legami per le bestie: che sappia
 crinellare , caricare vn carro di ogni cosa da villa.
 Sappia piantare alberi, siepi, viti , far vn stabbio
 per l'ocche, per polli, e per l'anitre. Sappia accom-
 mo-

DEL FALCONE. 9

modare vn giogo per buoi,accommodare vno arato, & il carro ancora.

Bisogna che egli sia aueduto, in ben reggere la sua famiglia, con proueder gli, di ogni suo bisogno, sapendo ben spendere, e comprare, secondo il tempo, e bisogno.

Poi vi è di bisogno nella tua villa, di ogni sorte di animali, ma prima de buoi per ararla: con suoi gioghi ben forniti, carro, con ruote ben ferate. buoni arati forniti, Erpico, tine, nauazze, tinelle, nauazzuoli, pidria, botte, di ogni quantità, nette polite, e sane.

Bisognaci nella tua villa, vacche giouani fattrici, manzotti giouani, Troie, verro, Toro, caualli, e polledri. barili, ornelli corbelle, bottazzi gradi, e piccini. pennati, marazzi. podarini, falci, e coltellacci. secchie di legno, e di rame, per mugnere le vacche, e per caruar aqua, painoli, lauezi, stouiglie d'ogni sorte per menestrarui dentro: padelle, grattaruola, mortaio, col pistaglio, boccali, tazze, bicchieri, mestole, bafsole, catinelle, con altre cose simili, che quasi son infinite, quali per ogni modo fan di bisogno ad vna formata, & honorata famiglia in villa.

Ci bisogna ancora, picconi, zapponi, ronconi, ronchetti, ni, forche, forcato di legno, e di ferro: lo staio, la mina, lo stoppello, la bilancia, il braccio da misura: Cōche per far bucato, gran lauezo per detto bucato, verghe per battere in aia: il desco sotto'l portico: con scanni, e banche, rastello, scoppe, & arbij per dar bere ad ogni sorte di animali con altri arnesi, de i quali bisogno fia, che senza manco niuno, il padre di famiglia, subito pronegga.

AL-

IO VILLA
ALTRO BISOGNO
della Villa.

A Cciò che le facende della tua villa passino bene, con honore, & vtile, auuertisci bene a questo gran bisogno, che il Padrone della villa sia huomo maschio, saputo, e di molta intelligenza nel fatto de i negotij di villa: A costui conuiengli hauere molta pratica, che gli seruirà per vna molta scienzia; perciò che non sapendo, conuerrebbe sempre rimettersi al detto, & ordine di altri, come sarebbe di vn Contadino, Massaro, Seruidore, Pigionante, ò per dir meglio di vn famigliaccio ladro, ò sassino domestico, che ti inganna, facendoti le ficca sù gli occhi, dandoti ad intendere vna cosa per vn'altra: il nero per lo biāco, ò il vero per lo falso, e falso per uero; ouero conuien fidarsi d'un' infido mercenario, ò perfido fattore, disfacitore: quale stretto intendimento hauerà con i contadini, così farà parere il Patrone dapoco, negligente, pouero, e fallito.

Si che per fuggire tali disordini, per ogni modo fà misfieri, che'l patrone della villa sia pratico, sappi fare, perche anco saprà comandare.

Bisogno sia, ch'egli personalmente, sempre, ò più, che mai sia possibile, sia presente in ogni cosa principale, & importante, de facende di villa: intendendo il tutto, vedendo il tutto, e toccando il tutto. fidandosi manco che si può, massime de contadini. quali per lor pessima natura, sono inimici de' suoi Patroni.

Biso-

DEL FALCONE. II

Bisogna, che egli si riserba per se il primo dominio tutto, e carico principale. hauendo continouamente cura de' suoi huomini tutti, conoscendo il lor stato, e loro bisogno.

Non s'intrica con altri per sicurtà, ne in parole, ne in scritto di mano, ne manco per solenne instrumento: perche à questo modo il buon Padre di famiglia si priuerebbe di libertà, di cui tanto bisogno n'hà la villa.

Bisogna dico, ch'esso molto bene conosca la natura, e differenza de' suoi huomini, qual sia buon bifolco, ò potatore, ò scaluatore, ò aratore, ò hortolano, ò vignaruolo, ò vaccaro, ò porcaro, e cose tali.

Et in somma, non ci sia facenda, ne opera che egli medesimo, ad vn bisogno (ilche auuiene) non sappia fare, e molto bene comandare.

O per almeno che egli intendi tal negotio di villa, con certi termini, le stagioni, solite maniere, & antiche usanze: e che le sappi fare, e comandare.

Sò bene che ogni Padrone sà comandare, ma il fatto stà saper comandar bene. E se il Padrone non saprà, come saprà comandar bene? e non sapendo comandare, ogni cosa importunè, malamente, con danno, e dispiacere della villa, se ne rouinarà, bisognando cominciare à disfare quello che s'è malfatto, con doppia spesa, scorno, e danno.

Di quì prese occasione Catone, qual scrisse à noi posteri, come grande agricoltore che egli fù. E malissima trattata quella villa, il di cui Padrone, non sà insegnare, ne comandare quel proprio che bisogna; ma in tutto si rimette al suo lauoratore.

Hab-

Habbia dunque la sopra intendenza, e le chiaui d'ogni cosa della sua villa: sia auertito, in certi tempi, e luochi, star ritirato, in modo che'l Contadino non sappia doue sia il Padrone, ne à qual parte sia andato: E s'è possibile, esca dal postico: perche il villano sempre offerua dou'è il Padrone.

Bisogna che il Padrone della villa, non vadi molto alla Città, ne molto si scosti dalla sua villa, propter metum latronum. Più tosto constituisca vn Procuratore ad lites, ò ad altri negotij di portata. Non dando mai suoi instrumenti à Notari, s'è possibile: ma in cambio diagli vna semplice scrittura.

Basta in tempo di bruma, fatt'i raccolti tutti, e seminato, dar vna volta alla Città, per esigere suoi crediti, e vendere le sue merci: vedendo come passano le liti, dando ispeditione ad ogni cosa, poi fatto Natale, fuori in villa, che t'aspetta, e brama.

Auertendo il Sig. Padrone, mentre che sta fuori in villa, con tutta la sua nobile famiglia, che si porta rispetto ad ogni minimo Contadino di villa, ò di Contado: essendogli amouevoli, piaceuoli, domestici, affabili, non comandargli superbamente, ne in collera: non gli dire ingiurie, ne villanie, per modo niuno. Perche l'huomo è com' il cauallo, che non vuole superbamente esser gouernato. Anzi è ben fatto tenergli allegri, e consolati, perche lauorano meglio, più, e di miglior voglia: oltre che tal affabilità, gli alleggerisse il continuo giogo della fatica: Conoscendo loro tal benignità, e grata cortesia del loro Signore, e Padrone.

Non bisogna però farsegli tanto domestico, per pericolo.

DEL FALCONE. 13

lo poi che non sprezassero quello che sempre debbono riuere, & apprezzare. Perche al fine auuene, che la troppa famegliarità, genera sprezzo.

Non bisogna sempre lasciarsi intendere da loro, se non per certi suoi disegni. Bisogna alle volte fingere, fare come loro dicono, perche se ne gloriano, e lauorano più allegramente.

Bisogna in villa, trattenersi bene con suoi vicini, rendergli il saluto per strada, ò nel campo: salutargli volontieri, ilche tengono per cosa molto loro grata. offerirsegli con grate parole, e fargli ancora seruitio, da buon vicino: E massime ne' suoi gran bisogni, carestie, disgratie, infirmità, e cose tali.

Sarà cosa da sauiò, sopportare qualche insolente, se vi sarà, far le debite monitioni, e correttioni. Auertendo ciascheduno, che non bestemij, ne ruba, ne dij danno al prossimo; che tutti (almanco la santa festa comandata) vadino alla Messa, & al Vespere. La Quaresima poi tutti i più intendenti vadino alla Predica, & in tempo di confessione, e comunione ogni vno sodisfacci al debito suo, come à persone timorose di Dio, si gli appartiene, pregando il Signor Dio gli conserui sani, in gratia sua, e gli mantenghi la sua villa, libera da ogni folgore, grandine, e disgratie. E che ciascaduno habbi la sua corona, la porta seco, e la dica più che sia possibile, ad honore della gloriosa Madre di Dio, vniuersal Auocata.

No-

Notandi vtilissimi alla Villa.

Come la presenza del Nocchiere mantiene la Naue: così la presenza del padrone fa fruttare riccamente la sua villa. Il colore della terra, non è certo inditio della sua perfettione. Pianta, e semina, secondo l'uso del paese, e non esser curioso de nouita. Seme gettato in luoco humido, pel più suol peggiorare. E forza, che intorno alla tua villa, vi sia Ferraro, Legnaiuolo, ciabattini, &c. per non perdere tempo, le viti si piantano ne' siti freddi, verso mezzo dì: ne caldi, à Settentrione.

Nel lauorare, serua si l'uso del paese, ò villa. Tutte le cose di villa fiorendo, non le toccare. Semi, e piante, siano trascelti. In villa, i vecchi commandino à i giouani, & i giouani vbidischino. La vite potata per tempo, fà assai sarmenti: ma tardi, vino. Potandola considera tre cose; speranza del frutto, il capo c'hà da nascere, & il luoco ou' ella è. Alberi, e viti; mettegli da luochi cattiu in buoni, e miglioreranno.

Dopò vna buona vendemia, con molto risguardo deui potare: Ma dopò vna cattina, con più larghezza. Vsa nel tuo potare, scaluare, & inserire, ferri buoni, aguzzi, e ben affilati. Potando, e scaluando seruiti non de forestieri, ma de paesani. Alle viti, & alberi, fagli tutto quello che gli bisogna, prima, che se gli aprino gli occhi.

Quello, che il bifolco hà lasciato con l'arato, fallo tũ con la zappa. Le viti non si debbano spampinare,
ne

DEL FALCONE. 15

ne luochi caldi, & aperti, perche patono troppo secco. Ogni sorte d'alberi, e frutti à Primavera, prima che spontino, potale, szerbale, e mondale. Si debbono fuggire i terreni, & alberi sterili, come l'huom appestato. colui, ch' affitta la sua uilla al suo vicino, aspetti danno, lite, e mal mattino.

Gran danno pate la villa, non lauorando anco l'estremità, margini, ò cauedagne: ma più pate se nò sono ben fatte a sbaiscolatori, che sono vnima del cāpo.

Dopo'l seminato del frumento quando piousc più forte, scorre per i campi, e fa uscìr ben fuora quell'aque che son ne solchi, che son causa che'l frumèto nega.

Ogni frumento seminato tre volte in terra humida, trasmutasi in segala, ò vuoi dirgli germano. Tre mali sono equalmēte nociui; sterilità, morbo, e mal vicino. Piantando vigna in luoco sterile, getti la fatica, è spesa insieme. la pianura, porta gran quantità di vino: ma la collina passa in qualità. Il vento Rouaio, ch'è tramontana, impregna le viti: ma l'Ostro, che'l Meridionale, l'affina.

In tempo di gran secco, semina essendone tempo; perche il grano meglio si conserua nel campo, che nel granaro, pur che le galline stian lontane. Per infino al S. Martino, meglio sta il grano nel campo, che nel molino. Arando, e seminando, perdi il frutto, la fatica, & infami il campo. il palo lungo, e grosso, fa crescere la vite, fà più vua, e meglio matura. Non tagliar la vite co'l ferro, mentre che ella, e si tenerina, il taglio suo, non lo fare verso l'occhio, quando poti; perche la gocciola l'ammazza. il buon potatore, lascia i capi, secondo la forza della vite, e
grassez-

grassezza, ò magrezza del terreno.

Le uiti si ponno ligare, essendoni anco sù l'agresto; che come duro, non può cadere ne patire. Zappa, ò uanga la uite, quando l'occhio non è ancora aperto, altrimenti patisce. Se uoi buona terra per frutto, calalo sotto doi piedi: ma se per uiti, ò alberi, quattro. La nouella uite, ben gouernata presto uiene; e mal gouernata, presto se ne uà. Nella spesa della tua uilla, fa se non quel che tu puoi: acciò con uergogna, non fossi sforzato lasciar l'incominciata impresa.

I semi non debbono hauere più d'un'anno, altrimenti tene penterai. Semina sempre se puoi, à luna crescente, & in giorni temperati: perche il caldo fa nascere, ma il noioso freddo, lo tiene suffocato. Se hai assai boschi, taglia, abbruscia, ò coltina i grassi ariosi. ma prima zappa, e szerba bene. le uigne lauorale per tempo, in luoco caldo, ma in freddi, tardi. Tutti i lauori in uilla, se si faranno otto dì innanzi al tempo, non s'intendono esser fatti troppo a buon'hora: ne troppo tardi scorrendo otto giorni, doppo il suo tempo.

Tutte le biade s'allegnano site in luochi larghi, grassi, e c'hanno il bel Sole. l'orzo, lino, fagioli, e faue, uogliono il terreno morbido, e grasso. I uiuari de semi, ò piante mettinsi in terreno ne magro, ne grasso. I sassi d'inuerno raffreddano il campo: e di estate lo riscaldano troppo, però leuagli. Quando si moue la terra d'intorno all'alberi, riuolta bene quello che è di sopra, di sotto. lettamando i frutti, meschia il lettame con terra, e prepone sempre i lauoratori paesani, à foresti, & incogniti, e quello che

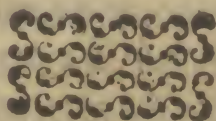
DEL FALCONE. 17

che si può far la sera , non aspetti di mattina .

Ti dico questo quanto all' arare . Ara sottile, perche in questo modo d' arare non puoi errare . perche cosi il terreno resta meglio compartito , gli va manco seme, e nasce meglio. tagliansi più a fatto le radici triste, la terra sta più sospesa . le lotte non fan argno, ma lo disfanno . ara le terre morbide, per gran caldo , e l' herbe con radici seccaranno , arali anco per gran freddi , che gli auuerrà il medesimo , e quante volte, si riuertò d' herbe, tante volte, co' l' tagliente vomere ritagliele .

Aransi anco le terre leggiere , ma non tante volte , sia arato il campo si sottile , e piano, che non si conosca per qual verso è arato l' aratore debba esser alto, acciò meglio padroneggia la stiuà, arato, e buoi. arando non ti fermare se non da capo , oue i buoi pisciaranno , e ripiglieran vn poco di fiato, e nel solco, cammineranno più volontieri cammineranno , adescati quel riposo, & ombra .

Quell' è vn buon bifolco , che sà bene arare , seminare, caricare vn carro , ben guidarlo , non battere i buoi , ma lauorando , mantenendogli belli, biondi, e grassi, con poca spesa . non strappiacciando paglia, ne manco fieno .



B

AVER-

AVERTIMENTI PER LA Padrona, ò Massara, della villa.

Si come la prencipal cura della villa fuori alla campagna, si spetta all'huomini: Così la principal cosa della cura della casa, si spetta, e conuiene alle donne, alla principal donna di casa: Essendo che il Massaro attende alla foresta, e la Massara attenderà di casa. perche l'huomo alla campagna farà la robba; ma la donna, è quella che in casa l'ha da conseruare, mantenere, & accrescere.

Altrimenti, come si suol dire, la donna fa l'huomo, ma la donna, amazzarebbe l'huomo.

Dico dunque che egli è vfficio della donna lauatoratrice, ò Massara della villa, hauer cura prima di se, come donna deuota, e di Dio timorosa, con bē ammaestrare suoi figliuoli, & altri della fameglia: vbidiente al suo marito, paziente, & amoreuole con ogni vno: discreta, con buon gouerno, non sia gelosa. habbi amore alla villa: non si parta molto da casa, ne dal suo cortile.

Sia seuera con tristi: non sia litigosa: fugga le feste de balli, e suoni, e le sue figlie ancora: Tenga netta la casa, panni, touaglie, e portico.

L'arnesi di casa non siano vno in quà, e l'altro in là: ma ogni cosa sia al suo luogo.

Le chiani del granaio, e di cantina, non si fidino, à niuno habbia l'occhio alla giouentù; massime alle femine.

Sia la prima à leuarsi, & à mettersi in lauoro, e l'ultima

DEL FALCONE. 19

tima à leuarsene; e l'ultima andare à dormire: E la sera ordinare quello, che domani s'hauerà da fare per casa. Facci le cose senza borbottare, perche il seruitio fatto così, non è grato. Non venghino donne chiallere per casa, ma tosto si mandino via. Del tutto c'hà fatto, ragguagli suo marito. Facci volontieri seruitio à vicini. Spinga la giouentù à lauorare, dicendo, vedete me? vedete vostro padre? Come facciamo? Non si bestemi, non si sparli di parolaccie sboccate, & impudiche. La legna sparsa pe'l cortile si raccolga in mucchio, per riscaldare il forno. facci ben seccare le graspe sù l'aia, per abbrusciare d'inuerno, ò per farle mangiare à buoi. I vinazzuoli sian ben secchi per farne olio per il lume nella stalla. Renda conto giusto, quant'oua, polli, capponi, butiro, e cascio hà venduto. Non si cura di pompe, ma si bene d'esser molto netta.

Facci la liscia per lauarsi il capo, il Venere, per lo Sabato, con vna scudella di buona, e fredda ceneri, con vn secchio d'acqua, bolendo fin che sia calata vna quarta parte, e non più: questa è perfetta liscia.

La Domenica facci mutar ogni vno con bianche camise, facendo bucato, nò si strapacci il sapone, ne legna, ne si piglino tante donne in opera: Ma lauino tutte le putte di casa. Stando sotto'l portico habbi cura, che polli, ò animali, non guastino i seminati. Se dà prestito qualche cosa à vicini, faccisi quanto prima restituire. Subito disinato, sparecchisi, e che la casa non paia vna bettola. Tenga i rotti panni acconciati.

Metta in couo le galline al debito tempo. Sappi cappare i galletti. Pistasi il lino la notte, e di notte nella

B 2 calda

calda stalla si fila : Faccisi il pane solum da quei di casa. e nõ si faccino tãte chizzole Il pane nõ si mangi fresco, ma sodo, e duro : quest' è mistura incognita . La botticella del buon vino, nõ si tocchi , ma beuasi continuo aquato : quel poco puro mantengasi pe'l gran caldo. A tauola, quel poco, che c'è, mangisi in pace, cõ silentio, e prima fatta la benedittione . D'vna sol noce, tutti ne gustino . Non s' entri à tauola, se tutta la fameglia non è arriuata à casa .

Non si faccino tante tauole . Diasi la minestra , secondo la persona , sforzandosi contentar ogn' vno, eo meliori modo quo, &c.

I fanciulli piccini, mettransi à dormire prima, che lauoratori giunghino la sera à casa . Perche la Massara ch' attende de cà, guadagna cinque soldi, e non lo sà.

Habbia buona cura del latte, sapendo fare il butiro, ricotta ; e cascio, salato bene à modo. Che tutte le sorti d' animali minuti, e mezzani, di cortile , habbino il suo mangiare à tempo .

Non è buona Massara, chi non hà vn' horto ben piantato, e seminato, zappato, e ben szerbato. Che le galline, oche, ne animali non v' entrino mai. Che il lardo, i salciccioti, e salami non si smarrischino . Habbi cura del forno, fornello, del pane, che sia ben flagionato : Che si faccino ogn' anno panni lini , per la brigata . Che'l pollaro stij serrato à chiaue , e ogni dì si leuino l'oua fuora de' nidi .

Ogni sera auertisca se tutta la pollaria è venuta à casa . hauendo cura , che l' Api non sian danneggiate da qualche bestia cattina .

Il comprar in grosso, e vendere, spettasi al Padrone: ma
ne

DEL FALCONE. 21

*ne minuti fa i, alla Massara mi rimetto: perche
De minimis non curat Prætor.*

ALTRO AVISO DE CHI Regge la Villa.

IL M^assaro, ò Reggitore di Villa, auertisca molto bene à questo, e sappi, che gli conuiene essere huomo da bene, esempio à tutta la sua Villa, fameglia, e Contado: accioche ogn' vno mirando in esso, e considerando la sua vita, modo, e procedere, con suoi costumi discreti; da lui imparino, lo temino, e con affetto lo riueriscono.

Debb'essere questo Reggitore, come vecchio venerando, se non d' anni, almeno di senno: huomo de poche, e buone parole, honeste, e piaceuoli: huomo di buona pazienza, che non bestemmi, ne di sua fameglia vi sia bestemmiatore.

Non sia troppo amico del vino, ne manco di bettole, ne di giuoco prohibito: non dia ad vsura, non irriti la sua fameglia ad inimicitie, ne al danneggiare il suo vicino, ne anco altri.

Non tenghi ladri, ne furbi, ne sgherri sul suo cortile: Ne meno riceua in sua corte gente bandita, ò contumace: Paghi le mercedi de' suoi lauoratori, dandogli in real pagamento, danari contanti, ouero robba buona, ma per giusto prezzo.

Sia molto vigilante, sempre il primo leuato da letto, e l'ultimo per andare à dormire. La sera però prima, che vadi, scorra, e vegga bene tutta la casa, e stalla,

B 3 col

co'l cortile: Se la roſta, vſci, e porte ſon ben ſerrate,
Se le beſtie han mangiato, beuuto, e s'hà fatto il let-
to con paglia aſciutta, e vegga doue ſon i Cani.

Non ſia bugiardo, ne chiarlone, ma deuoto, & offeruan-
te delli precetti di Dio, e di Santa Chieſa; e ad ogni
vno di ſua villa gli faccia offeruare.

Nel tempo del repoſarſi la famiglia ſtracca, all'hore
debite, non ſia tedioſo, ne comanda coſa ſtrana, diſfi-
cile, ne ſpiaceuole, Ma li laſcia repoſare co'l laſſo cor-
po loro; e non gli ſia tanto rincreſceuole, ſe non fuſſe
più che gran neceſſità.

La ſera, preſente tutta la fameglia ordina, e comandi
tutto quello, che domani s'haurà da fare, acciò che
ogn' vno ſubito leuato s'accinga all'opera ſua, ſenza
perdere altro tempo, e che ogn' vno vbidisca, ſenza
mormoratione.

Sian vigilantì le donne la mattina per tempo ad appa-
recchiare la prouiſione de lauoranti, e ſubito la ſera
giunti à caſa, ſia in ordine la ſua poca cena, tale, e
quale, acciò che ſubito cenato, vadino quanto pri-
ma à repoſarſi, per meglio lauorare la vegnēte proſ-
ſima giornata.

Che per modo niuno la fameglia patiſca la fame.

Quando ſi ſà, che non v'è pane creſce la fame, ſino i ca-
ni fuggono dal cortile, e doue non mangiano, iui non
abbaiano, Perche. Qui non manducat non la-
borat.

S'habbi fra tanti garzoni, vn biſolco buono per i buoi,
il che molto importa, vno che gli ſappi bene nutri-
re, e guidare. tenendogli netti, ben ſtropicciati, non
battendogli come aſini, dandogli il fieno à poco, à po-
co,

DEL FALCONE. 23

co, nel gran caldo dargli vn poco di mirizo; la sera poi spruzzargli vn poco de vino nelle nari, con quattro grana di sale. Lauorando più tosto la mattina pe'l fresco, In questa maniera, lauorando ingrassaranno. Sia ben pagato vn tal bifolco; perche lo merita, ne tu, ne tuoi figliuoli, deui ingiuriare chi sia di famiglia, Non si parla di dare, fra ogni cosa; perche a questo modo i buoi, e la villa patirebbono poi loro, E che il salario corra al suo promesso tempo.

Notandi per chi stà in Villa.

PRima, nelle cose della villa, à vecchi s'appartiene comandare, & à giouani vbidire, e lauorare. La presentia del Padrone, è quella, che fa fruttare la villa. Come ogn'arte ha bisogno de suoi istrumenti, Così l'arte de Villa ha bisogno de suoi istrumenti, che sono infiniti, ma primo sono i garzoni, & huomini lauoratori, quali debbono tenere rustici di pianta, come più atti alle fatiche. Siano giouani, ma non pazzi per non rompersi seco il collo. però homini fatti, non troppo vecchi, à cui non si gli può sempre, ne si deue ad vn certo modo, comandare. Siano dunque s'è possibile tutti gente da lauoro, di meza età, sani, e nell'arte d'agricoltura, pratici. Perche non si conuiene sempre al Padrone, voler insegnar al giouane, ne comandar al vecchio. E de simili lauoratori, sarà bene (così fo io) che il Padrone qualche festa l'inuiti à disinar seco. l'altri ogn'vno gli sà.

Auisandoti, che il marito, e moglie, non s'ingiurino, ne in absenza, ne in presenza, ne permettino, che lor fa-

meglia, fra di loro s'ingiurino : perche la diuersità de costumi , suol generar sdegni .

Le pompe, foggie, e nouità de vestimenta, siano del tutto bādite: ma si vesta secondo l'vso buono della villa. Perche il cōtad. e cōtadina, rustic. deuon vestire.

I garzoni, e figli non siano ne troppo sfacciati , ne troppo timidi: l'vno, e l'altro è vitioso : il timido non sopporta la fatica : e lo sfacciato non vuol vdire che gli comanda, & occorrendo strepiti ogn'vno rispettinamente sia castigato con parole, e cō fatti, bisognādo .

Volendosi maritar putte, ò torre nuora in casa, contentasi ad ogni modo la Massara, di quello, che vorrà il Massaro suo marito; perche la donna à pena sà le cose di casa , ma l'huomo sà anco quelle fuor di casa : perche pratica. Sia la Massara vnanime col Massaro, nō solo nelle prosperità, ma anco ne trauagli, e nelle infirmità . I figli s'alleuino honesti , e nel timor di Dio : Caparra à Padri, e Madri d'esser poi ben trattati da loro . Contentasi ciascun marito di sua moglie, & è conuerso, perche questa sarà vna santa, & intemerata società, acciò stādosi a lei, cō gran modestia, altrimenti sarebbe cosa da mecho, e meretrice.

Auisandoti ancora , che la donna troppo amica del vino, facilmente si rende sospetta al suo marito , d'impudica , incontinente , e lascia .

Racordati d'hauer in villa reti da pescare, cani da cacciare, con balestre , & archibugi da mira, per lepri , lupi , e grossi pennati : Ma fra tutte le cose , habbici libri spiritali , per rimedio dell'anima tua .

Il colore della terra non è vero inditio di sua bontà. Semina , e pianta secondo l'vsanza del paese , & non porre

DEL FALCONE. 25

porre speranza in nuoui semi, non esperimentati. Il seme in luochi humidi peggiora: però procacciati sempre seme fresco, e buono.

Il ferraro, e legnaiuolo, sta bene appresso alla villa, per più commodo de tutti.

Le viti, in luogo freddo, piantinsi a mezo dì: In luogo caldo, e settentrione: Ma ne temperati a Levante, ouero a Ponente. Si deue potare, scaluare, e seminare, secondo l'uso del paese.

Non si tocchi mai le piante di qual si voglia sorte, ò di seme mentre fioriscono. Gli vuol diligenza in trasciogliere ogni buona sorte di seme, e pianta.

Potando considera queste tre cose principali, la speranza del frutto, il capo c'ha da nascere, per l'anno seguente, & il luogo, che la deue cōseruare, e rinouare.

Dicono, chi pota la vite a buon'hora, haurà assai sarmanti: ma se la poti tardi haurai vino assai.

Sempre si deue trasportare ogni seme, pianta, ò animale, da luoco cattiuo, in buono: non mai al contrario.

Doppo vna ricca vendemia, pota con più riguardo: ma dopò vna cattina, pota con più larghezza. Potando, scaluando, & innestando, usa ferri acutissimi. Alla vite, & all'alberi fruttiferi, fagli tutto quello, che gli bisogna, inanzi c' aprino gl'occhi, e mostrino i frutti.

Quello, c'ha lasciato il bifolco di fare con l'arato, nel campo: fallo tù con la zappa.

In luogo tutto scoperto al mezo dì, non si debbono sparpinare, ò sfogliare le viti, perche pe'l gran caldo, han più tosto bisogno d'esser coperte.

Le piante sterili, si deuono fuggire, come la peste.

Chi

Chi affitta al suo vicino, aspetti mal mattino .

Il mezo del tuo campo va in pericolo , quando che tu non lauri l'estremità , ò cauedagne . Scriuono i più dotti di quest' arte dell' Agricoltura , che ogni frumento seminato per tre volte in terra humida , si tramuta in segala , o germano , come gli dicono nel Regno . Tre mali egualmente nociui , sterilità , morbo , e mal vicino .

Chi mette vigna in terreno sterile , getta la fatica , e la spesa insieme .

Il piano dà vino in quantità , ma la collina lo dà in maggior qualità .

Nelle necessità , si fa come si può . Se la secchezza è lunga , semina sta così bene il grano nella polue del campo , come nel granaio .

La via della villa s'è cattina , e contraria al piacere , & all'utile . Se ari male , peggio mieterai .

Vn picciol campo ben coltiuato , rende più frutti d'un grande mal trattato . Non tagliar la vite tenera col ferro , e la tagliatura non si facci dal canto dell'occhio , acciò che la lagrima non l'accieca . Il palo lungo fa crescere la vite . Il buon potatore ha da lasciare i capi secondo la grassezza , e magrezza del terreno , e la complessione della vite , auertendo , s'hanno frutto . veggasi per la uilla , doue manca una uite , una pianta . La legatura delle uiti facciasì anco in tempo d'agresto , che non teme , ma non già in tempo fiorito . Non zappar dico la vite in fiore , perche questo più tosto ti sarà una uèdemia . Se uuoi terreno buono per frumento , caua sotto dui palmi , ma per piante quattro , massime in morbidi terreni . In magro fondo , non
cauar

DEL FALCONE. 27

*cauar troppo in giù. La vite mal gouernata, e radica-
ta tosto viene al fine. E gran vergogna, cominciar
vn'impresa, e non vederne il fine.*

*Se caui conto dalla tua villa, non rincresca spenderne
ogn'anno la decima. Sel seme passa vn'anno, il rac-
colto non ti passerà bene. Ogni seme, seminasi a Luna
crescente. Se la tua villa hà troppo boschi, dira da-
gli i più grassi, e mettegli a coltura, ma mettegli fuo-
co, che te l'ingrassarà, e szerbarà.*

*Vsarono i Greci sì saputi, corre, e raccorre l'oline, per
mano de fanciullezza vergine, dicendo loro, tal al-
bero esser consacrato alla castità.*

*Il Lupino, e Veccia arasi sotto fioriti in herba ingraffa-
no: ma maturando nò: anzi imagriscono il terreno.*

Il campo humido vuol assai letame, ma il secco meno.

*La vigna in sito aprico: e caldo, lauoralala per tempo: ma
in freddo, tardi.*

*Tutti i lauori di villa (ascoltami ò pigro contadino)
non s'intendono esser fatti troppo a buon' hora, ne
troppo tardi, se si faranno otto dì prima, ò otto dopò.*

*Tutti i semi nati s'allegnano ne luoghi larghi, grassi:
e c'han vn bel sole. L'Orzo in humido more, in secco
frutta bene.*

*Se fussi astretto operar qualche cosa in terreno falso,
fallo auanti l'inuerno, perche dalle future pioggie sa-
rà lauato, & alquanto purgato.*

*Tutte le piante, ò semi per ripiantare, sian messe in ter-
reno, ne troppo grasso, ne magro, acciò meglio s'alli-
gnano per tutto.*

*Le sassi ne campi d'inuerno son troppo freddi, e d'estate
troppo caldi; sì che nucono ad ogni tempo, a seme,*

piante,

piante, e vite; però leuagli per ogni modo.

A benchè il contadino sia tuo, e sappi lauorare, con tutto ciò non te ne fidar sempre; ma vedi pure il fatto tuo, perche non abusi la tua domestichezza, intendimi ò Fra Zorzo Cappalone, e tu Frate Alessio dalla bastardina? E vero che il barba Stephano è vn lauorante compito: Ma Zouan Broccai zanza troppo, come dottore della villa: però dich'io, stagli sopra, e uedi il fatto tuo.

*Com*manda, ma non con superbia, ne con timidità, perche manco mal è esser seuerò, che crudele.

Non mangi il padrone di nascosto, ma sempre con li altri, e del medesimo cibo.

E ben fatto ascoltar tutti; perche ciascheduno abbon-da nel suo senso. vn frutto, vn polo, una siepe; e cose simili, dico al suo tempo opportuno. e stiasi bene prima con suoi uicini.

A mangiare, e lauorare, fa che contadini stiano più uniti, che si può; accioche tu uedi tutto il fatto tuo, altrimenti t'uccelleranno, fra Zorzo mio.

Non sia tutto'l giorno il contadino alla città, & ogni mercato non gli uadi, se non per gran bisogno, perche a questo modo il contadino s'impoltronisse, uiuendo alla bettola.

Non si lascino far zappelli, ne sentieri per campi. Ne si tenghino se non tanti garzoni, quanti bisognano, e niente più. Sia la fameglia più presto ubidiente, non contraria.

Fra Zorzo mio, fatti leggere questo libro, che ti sarà di honore, e d'utile assai, e prega per me, che t'hò dato l'habito, & a bocca t'ho insegnato qualche cosa.

PRO-

PRONOSTICO NATVRALE

Per la Villa.

Il Ciel sereno, rosseggiante, mostra uenti. Il Sol pallido d'estate, mostra tempesta: Tramontana, porta sereno: ma N. porta pioggia.

Nel leuar del Sole, correndo le nuuole a tramontana, mostra sereno: Ma leuando, ò tramontando con foschi colori, notifica uenti.

Luna pallida, mostra pioggia: rossa uenti; ma bianca, sereno.

Luna nuoua, non apparendo dopo'l quarto giorno, mostra assai pioggia: Ma se nel quarto giorno si uedrà bella sperasi sereno: e se nel uoltar sarà bella, s'aspetta bel tempo: ma rossa, uenti: e se nera, pioggia.

Doi archi in cielo ad un medesimo tempo, danno pioggia, & anco uerso l'Occidente, pioggia: ma uerso Levante, sereno. E quando il Sole risplende solum, all'Occidente, mostra acqua.

La fiamma del fuoco palida, e tremola di estate, mostra gragnuola, e le brascie coperte de ceneri, pioggia, la lucerna tirando quelle scintille: o che sù la cima del stoppino, ouero lucegnolo, u'è quel funghe. to: ò quando il lauezo fuori uia abbruscia, è segno di pioggia.

Quando le pietre a tecchio, son molto bagnate; che il muro suda; ò il sal è bagnato, ò la carne salata d'ogni sorte, gocciola: ò i buoi calcati tutti da una parte,

te, ò che si leccano il corpo, e quando si mordono i piedi è segno di pioggia.

E segno di pioggia ancora, quando l'Uccelli aquatili guizzano per l'acque: quando le Rondini, volando sopra l'acqua, la battono co'l petto, e con l'ale, quando le mosche, zenzale, tauani, e pulci, pungono più del solito: quando le formiche trapertano le sue oua da vna tana bassa ad vn'alta: e che le talpe, più del solito forano la terra: e che le capre, e pecore, pascono più auidamente del solito: e che il gallo canta più e fuori d'hora, e che si spolueriza con le galline: & le rane gracchiano alla strangolata, e che l'Asino crolla il capo con l'orecchione: e che le pascore strillano tutte vnite: e che il cane si riuolge per terra, cauandola: e che il cesso puzza più del solito: e che i piedi sudano molto: e che i membri dell'huomo, massime de podagrosi, franciosati, e de' vecchi, dolgono nelle giunture: e che la gatta si laua il capo dalle orecchie in su: i fiori, & acque odorifere, mandano più odore: e che le nostre mani son più ruuide del solito: e che il suono delle campane è più acuto: e che la corda del carro non si può ben distendere: ogn'vna de questi, è segno di mutatione di buon tempo, in pioggia, ò in nuuole, e tutte queste cose le deue offeruare il buon Contadino, pratico nella villa, acciò facci le sue facende, più accomodatamente.



HO-

HOROLOGIO DA VILLA

Per sapere, che hora è, quando
non v'è ne Gallo, ne
Campane.

Offerva Questo.

Q Vattro giouani in viaggio, ad vn' hosteria, tutti in letto, di notte, verso l'aurora, non sentendo ne Gallo, ne Campana, dissero fra loro. . . che sia giorno, per marchiare?

Disse in risposta, vn Napolitano: Io credo, che s'auicina il giorno, e me n'accorgo, perche non hò più sonno. Il Fiorentino disse: anch'io credo, che s'auicina il giorno, perche mi sento lo stomaco molto leggieri. Il Piacentino disse: io giudico, che sia giorno, perche non mi posso cauar l'anello dal dito. Et vn Milanese disse: al certo, ch'è giorno; perche ne io ho più sonno, ma ho gran fame, e mi moro di cacare, perciò leniassi quanto prima. Giusto horologio per certo, batte a tempo, e rare volte falla.

P R O V E R B I I

Rurali.

S E tristo è l'anno, ch'è detto Bifesto,
E quel, che siegue, pur sente del mesto.

Quan-

Quando la mosca si vede al Gennaro ,
 Che'l contadino conserua il pagliaro .
 D'Agosto, amazza il gallo, e dopò piglia ,
 De panni, per vestir la tua famiglia .
 Si dice in villa questo, che la zappa,
 Apporta seco il rudo, & anco l'acqua.
 Nell'apparir i fior de spin prugnuoi ,
 Gran fame sentono le vacche , e buoi.
 Quando, che'l bianco spino vuol spuntare ,
 La sagina conuieni seminare .
 Quando la vite teme la freddura ,
 Dalle del sarto, la ritagliatura ,
 La vite, dico quella di collina ,
 Vorrebbe ogn' anno vn poco di pollina .
 Quando si sente il Tron, prima del Cuch ,
 Sterleggia il campo , come fusse stuch .
 Auien, che Marzo và con Marzaria,
 Il Bue all'herba , & il Can all'ombria ;
 Ma suol venir souente vn tal ritorno,
 Che torna il Bue in stalla , e'l Can nel forno .
 Disse'l frumento, d'April non venire,
 C'hor mai , son grauido per partorire .
 Ma vien di Maggio, e vedi quel c'hò fatto.
 Coprendo la campagna affatt' affatto :
 E poi se vi ritorni là di Giugno ,
 Certo ti riempirò di grano il pugno .
 Il Cece dice, fatt'in là fratello ,
 Se vuoi , che noi facciamo vn bel castello .
 Ma Fagiolo dice , vien quà mia sore ,
 Volendo, che facciamo il campo in fiore .
 Quando che'l monte è più ricco del pian ,
 E quan-

DEL FALCONE. 33

E quando il lepre corre adietro al Can,
 E quando Moglie batte il suo Marì,
 Tre cose sono queste a mal parti.
 Infiorita la Fava, dagli l'acqua,
 Sino alla cima, fà che ella risciaqua.
 Si vede. che la nene Decembrina,
 Più volte per tre mesi ella confina,
 E se non seguita vna lunga piona,
 Per quattro mesi, pur se ne ritruoua.
 Vuoi buon fauaro? Semina al Gennar,
 Ma guarda bene, non ti gli auexzar.
 Se Marzo è sciutto, poi d'Aprile piona,
 Aspetta grano assai, & assai conca:
 E poi, se Maggio, ti riesce hortolano,
 Aspetta, paglia assai, ma poco grano:
 Ma per l'opposito, s'è poluarento,
 Aspetta poca paglia, e assai frumento.
 Feb. ar lucerta mette fuor la testa,
 Dubito assai quell'anno di tempesta.
 Verno, ch'è senza neu, trist' il frument,
 Poi che quell'anno il verme aguzza il dent.
 Se gran non vedi il piano, v'è in montagna,
 Et inì stà godendo la Castagna.
 Non lodar mai (intendi ò Contadino)
 Tua bella moglie, caual, ò buon vino.
 Quando il Natale vien in Domenica,
 I Buoi uenda il uillan, per tor Melica.
 E quando l'anno poi ti riesce in despa,
 V'è stretto in cintola, come la Vespa.
 Ma quando il Marzo, hà cinque Venerdì,
 Assai pane ti mostra, & poco fi.

C

E quan-

E quando il nouel primo non rende frutto,
 Penuria accenna, per quell'anno tutto.
 Il mese è buono, se'l calende è tristo,
 E pe'l contrario, più volte l'hò visto.
 E dopò guerra, con peste, e moria,
 Aspettane d'hauer gran carestia.

A V I S O M O L T O

importante, per quello che vuol
 comprar vna villa, ò pos-
 sessione.

H Orsù, col nome di Dio, della gloriosa Vergine del
 Carmine, e di Santo Eliseo nostro Profeta Carme-
 litano, & Agricoltore.

Colui, che nell'arte dell'Agricoltura desidera esser pra-
 tico, conuiengli praticare, la di cui pratica abbre-
 uiasi con la teorica, e famigliarità di questa presente
 opera, leggendola, studiandola, e considerandola più,
 e più volte.

Dopo questo, sia dibisogno, credere senza dubbio veru-
 no, quanto t'ho detto in questa mia opera. Perche
 non credendo, tu non faresti profitto.

Però tu vedi, che quel fanciullo crede al suo Maestro,
 che quell'è vn a, e quell'altro vn b, e non ricerca al-
 tro. Chi studia Retorica, crede a quanto scrìue Cice-
 rone: Chi studia leggi, crede à Bartolo, chi studia
 grammatica, crede a Prisciano: e chi studia filoso-
 fia, crede ad Aristotele, qual scrìsse per nostro docu-
 mento.

Opor-

Oportet adiscntem credere.

Così tu hai da credere a quest'opera mia, indubitatamente: fondata sopra l'esperien^{za}, dotta maestra: sopra la scienza pratica, & alta dottrina de primi huomini del mondo, Greci, e Latini, c'habbino scritto in tal materia di villa ducent'anni auanti l'Incarnazione di Nostro Sig.

Che furono vn Marco Varrone dottissimo Senator Romano. Virgilio, Columella, Constantino Cesare. Poi vn Paladino Rutilio: vn Marcello Fiorentino. Aristile Mattiolo, Plinio, Galeno: lasciando di dire i Moderni, come'l Signor Gallo; Carlo Stephano: Gabriel Alfonso: Camillo Tarelli, & tant'altri, i cui secreti, e modi di gouernar ville, sono con facilissima maniera registrati in questa opera presente. per mano mia, pratico, e teorico versatissimo in questo negotio di curar la villa.

Essendo io hormai canuto di sessant'anni, mentre scriuo questa opera, che tu vedi. Essendo io dico versato in ogni attione di villa, come di piantare, innestare, potare; seminare, vendemiare, & in somma pratico consumato: come tu studiando questa mia fatica, dirai come dico anch'io, e non sarai punto ingannato, ne frodato.

Oseruami dunque principalmente quì, a questo gran passo.

Prima se vuoi comprar vna villa, non la comprare d'altrui danari: perche facilmente in breue ti conuerrà vender la villa per la metade meno di quello, che ella ti costa, per restituere i danari a chi te l'ha imprestati.

Ouero pagarai il censo di quei danari à sette per cento,
 e tũ dalla villa, à pena ne cauerai due .
 Sì che tira qual capo tu vuoi, e hai perso , sei ispedito, ò
 fallito per dir meglio .
 Ma se hai danari , che son tuoi, ma hai debiti: io ti con-
 seglio più tosto pagare tuoi creditori , che comprar
 villa: Perche i termini vengono, e facilmente ti po-
 trebbono far vendere la villa à prezzo vile, così re-
 staresti senza villa, e senza danari.
 Ma hauendo danari tuoi senza debiti alle spalle , lo-
 do, che tu compri vna villa, più tosto, che ne far cen-
 so, che pensa, ne che comprar casa , perche tosto ca-
 sca .
 Ne t'impedire di Molino , che con sue continue spese, ti
 mantiene le girelle nel ceruello.
 Ne anco deuì dare tal danari à mercanti mancanti ,
 che sin che non son morti , non si sà mai quanto pe-
 sino, si che di mercanti , delle volte assai ti riescono
 mancanti.
 Più tosto vorrei comprar terra, che tiene, e si mantie-
 ne, essendo, come dirò da basso , fatte le cose con tut-
 te le necessarie cautelle della Masina .
 Perche anco quì v'è che dire, & assai da pensare, in
 comprar terre : si che n'è nato quel adagio trito.
 Chi compra terra ,
 Molte volte compra guerra .
 Essendo, che è più pericoloso comprare, che vendere.
 Perciò apri ben gli occhi, quando vuoi comprar questa,
 terra , e villa : e sappi principalmente se la villa
 podere, ò terra , che colui ti vuol vendere, è sua, ch'è
 gliela lasciò ? da chi l'hà hereditata ? quanto tem-
 po

DEL FALCONE. 37

pò è, che la possiede? è sottoposta à sedel commesso?
fatti mostrare il testamento di chi gliela lasciò.

Vedi s'è libera da decime, datio, se paga alla Chiesa, se
vi son assicurate sopra doti delle donne: s'è de Pupilli,
ò Orfani. S'è appresso à fiumi, ò feudatarij. Se è
infra buoni vicini.

Se è in luogo de confini, doue di continuo vi sono sgherri,
ò banditi.

Se facilmente vi tempesta, ò vi nebbia, ò vi brinan le
viti, ò se vi nasce buon'acqua, buon vino, e legna
per le viti, & anco da bruciare. Sappi se fusse
impegnata, ò fatto sopra qualche censi: informati
da Maßari, e da contadini, perche costui vuol vendere?
se egli fà ò per bisogno, ò per essere la villa
cattina, & altre cautelle simili, ti conuiene astrologare.

Perche pe'l più delle volte, credesi comprare vna villa,
e si compra tigna, ò lite, che ti fà poi morire
falluo, e (ch'è peggio) disperato. Essendo, che questa
pratica si vede giornalmente, che più sono gl'in-
auertiti, e pazzi compratori, che i pazzi i venditori.
Non ti scordare quest' auiso, altrimenti ti con-
uerrà passeggiar per palazzi, piazze, e per studij de
notari, e pela menchioni, e con liti perderai etiam
che vincesti l'istessa lite: hor pensa com' andrebbe,
se perdesti tal lite. Compra dunque la villa: ma vende
la casa alla Città, con queste cautelle, che t'ho
detto, e che ti dirò hor hora.

ALTRE CAVTELLI, PER chi vuol comprare vna villa.

Oltra le predette cautioni, volendo comprar detta villa sicura, auertisci, che non vi sia fiume grosso da passare senza ponte, come Trebbia, Taro, Nure, Pò. e simili cose, che pe'l più delle volte, ò che non si può passare, ò passando si casca nell'acqua, e molti s'annegano; gran timore, pericolo, & danno parmi, che sia questo, per auertirlo bene.

Comprala lontana da strade correnti, e maestre; lontana da tiranni, da torrenti, da fortezze, da rouine, ò libbie.

Da villa c'hà nome cattiuo: da genti, che fan del ricco, e sono scrocchi, e fan professione di torre la robba, l'honore, & anco la vita al vicino.

Fra tutte l'altre cose, rampicati su'l più alto albero, che sia in detta villa, e sia d'inuerno che l'Alberi non habbino foglia, e risguardati ben d'intorno, a mezo giorno, che non sia nebbia: ma chiaro sole, & se per mala sorte tu vedi fiume, non comprare quella villa; perche etiandio, che sia lontano, può essere, che fra poco tempo sia appresso: e tirata giù da detto fiume, che vuol dire in Greco, Reo, cioè cattiuo, e pericoloso.

Comprala alla grida, fa che quel, che ti vende ti dia con esso seco vn'altro conuenditore, alla crida però fatta con tutti i suoi trattati instrumentati, secondo l'uso del paese. e fa conto, che quella poca spesa sia vn nulla:

DEL FALCONE. 39

la: però che ella non ti rincresca . Perche simil ca-
telle fan dormir sicuro, senza le quali resti confuso, e
molte volte senza villa mal comprata .

Comprala (s'è possibile) appresso della Città, e che vi sia
buona strada anco per i carri, che possino anco venir
d'inverno : Così per esser vicina potrai andarui pre-
sto, & a piedi . Si che il tuo Massaro sempre teme,
che tu non gli arrui sopra alla sprouista : d'onde au-
uiene che ti darà manco danno : però si dice , che il
Padron in villa è vna gran febre del Massaro , &
sanità della massaria .

Compra s'è possibile, che ella sia vnita de campi, & ap-
presso alla casa , siano detti campi . E non sappi mai
il tuo Massaro, il giorno , che tu vuoi andar fuori in
villa, ne quando vuoi ritornare alla Città .

Và fuori non sempre da vn' hora , ne da vna sol strada,
ma hor di mattina, hor di sera hora à mezo giorno.
Quest' hore intempestiue molto le teme il tuo villa-
no, dubitando che non lo ritroui in qualche frodo .

Così la villa vicina ti riuscirà, per altri diuersi benefi-
cij; perche la condotta s'hà per poco prezzo. Le rob-
be più vagliono alla villa vicina , che alla rimota ;
perche la facilità del grano, vino, legna, fieno, strami,
frutta, e cose tali. Compra verso sera; perche la mat-
tina andando fuori, e ritornando dentro, la sera il so-
le sempre ti batterà nella schena, ma se altrimenti,
sempre ti darà ne l'occhi . Comprala ben vestita di
alberi, frutti, viti, e casamenti nuoui, fatti in calcina,
con suoi pozzo, forno, solari, stalle, &c.

Comprila con le semenze adietro per ogni modo .

Sia più tosto in piano , che in colle , e più presto in col-

C 4 lina,

lina, che in montagna.

Non sia più lontano di cinque, ò sei miglia: altrimenti val più il prezzo della condotta, che la robba, che si conduce.

Che vuoi far di villa in montagna, stando tu al continuo alla Città, laui il capo all' Asino, più spendi, che non cavi, t' affatichi per impouerire.

Procura dunque comprare appresso, più tosto poco, mà buono, e comodo.

Oltre che auanzerai la caualcatura, e sua gran spesa. ogni giorno stando fuori vn pezzo del giorno, vedrai tutta la villa, chi v' à, chi viene, chi trauersa, chi danneggia, chi taglia, chi ruba: e così tosto rimediarai.

Comprila dico di terreno buono, da ogni frutto, grasso, e nero, questo fà buon pane, la terra bianca, val poco, mà la rossa peggio: di questa non te n' impedire.

Vuoi conoscere bene, se la villa è buona? guardaci à mezzo Giugno, come stan i fromenti, faue, e vecchie: vedi s' hà bella spica, ò teca, s' ella è lunga, e piena: se la paglia è grossa, e la spica fà collo d' impiccato, dico poco auanti che si mieta.

Non l' andar à vedere di Maggio nò; perche quelle tante foglie ingannano molti.

Se fusse metuto, vedi quante coue, ò fascetti hà fatto, e quanto grano han fatto per ventina, e quant' è la semenza, & essendo battuto, ricerca il medesimo, e vedi se v' è del pagliaio, bella catasta di legna, belle viti, di che sorte; e se sarà possibile, voglio, che tu assaggi il vino di detta villa: sapendo se si mantiene

DEL FALCONE. 41

ne d'estate . quanta legna fa , e se v'è alta catasti ,
quanto fieno fa , e s'hà ragion d'acqua viua , ò morta .
Comprala ti dico , oseruato quanto t'hò detto che sia
buona , e fruttuosa terra : e per maggior certezza
tua , vedi detta villa , almeno tre volte , in diuersi tem
pi , e distante , com'anco da mezo inuerno , e quando
si scalua , ò pota , e miete : vedrai com'è legnamata ,
com' hà capi le viti , come colano i campi , ò nò , se
son morticci , ò sani quei prati , e campagne .

Consigliati con quei paesani contadini in secreto , se
quella terra è da grano , ouero dà mattoni , ò da pal
lotole : apri ben l'occhio à questo , tal volta , che non
sij vccellato .

Dicono i Theorici di villa , quel esser terreno buono , che
tira al nero , & oue si veggono come albere , salci , &
altri legnami d'ogni sorte . crescere presto , grosse , di
bracciata : che pontano assai rami in breue tempo :
notabile inditio , che da bassò vi è humore in abon
danza : ilche non auiene à certi terreni rosetti , are
nosi , ò sabbioniti . Hor quanto à queste cautelle ba
stano .

Dell'Aria Buona.

NO N basta , che tu compri la tua villa in buono
terreno , con le scpradette circostanze : mà di
più t'auiso , che tu la compri ancora in luoco , doue
sia aria buona : E più importante l'aria buona , che
la terra buona .

Che vuoi tu comprare villa , ou'è l'aria infetta , mali
gna , e pestilente ? là doue sino i volanti fuggono , per
che

che non vi ponno habitare? e sino le piante vi muoiono.

E se vuoi villeggiare per quattro mesi dell'anno, con tutta la tua fameglia, non vedi, che per tal aria si danneuole, ti conuerrà tutto'l giorno mandar alla Città per barbieri, medici, medicine, cassie, siropi, incristieri, e simili odiose mercantie?

Poi fatto'l seminato, verrai alla Città, oue tutto l'anno sarai amalato: con pieno il capo di quell'aria si uelenosa. Perciò se tu sarai giudicioso Padre di famiglia. auertirai molto bene, spendere bene i tuoi danari in vna villa d'aria grata, piaceuole, e che sana l'infermi, e non ch'inferma i sani.

Sia dunque l'aria non corrotta, ne da paludi putrefatta. Non troppo calda, ne troppo fredda: non troppo humida, ne troppo secca: ò stemperata; non troppo scoperta, ne troppo adombrata: non troppo alto, ne troppo vallato; perche da questi estremi generasi aria cattiuu, che con l'alito spirando, e respirando, entra nel corpo humano, e principalmente rassene di lungo al cuore che da sì trist'aria vien inuolto, e resta tutto tristo, e indisposto, e malinconico: il qual amorbato, talì rende tutto'l corpo, qual presto diuiene gonfio, giallo, senza appetito, e presto finisce i giorni suoi. Questo è il frutto, che hai cauato dalla mal'aria della tua infetta villa, ma l'aria buona, e sana, se tu sei infermo, tosto ti purga, e ti risana: ti tiene allegro, ridente, colorito, tutto grassato, pinotto, & con buono appetito.

Mà tu mi dirai, come potrò io conoscere se l'aria di tal villa è buona? oh te lo dirò io, Dall'effetti conosconsi
le

DEL FALCONE. 43

le cause: Come dal fumo si conosce che v'è fuoco. dicono i naturali, che quell'aria è sottile, e buona, che subito nascosto il Sole, si raffredda, e subito nell'apparire si riscalda. come quella, ch'è facilis apprehensionis; dicono: Ma l'aria grossa, paludosa serpentina, & infetta, opera all'opposito, ti costringe il cuore, che a pena puoi fiatare, e vedendola come antro oscuro ti fa malenconico.

Si conosce l'aria buona della villa, quando gli huomini vi campano assai, robusti, coloriti, rossi, donne belle: e polite, e che ballano, ò cantano volontieri: questo è un euidentissimo segno d'allegro cuore. e di buon'aria. Quando alle loro vicine hosterie ui si balla, i giouani concorrono tutti uestiti da festa, con la penna del gallo nel suo capello: e che sono armigeri, e fra l'altre cose, quando han buona voce, nell'aurora leuandosi per dar mangiar à buoi, che nel mezo dell'aia vociferano così forte, come il cane che abbaia alla luna, e quella uoce ribomba 2. e 3. miglia: ottimo segno d'aria sottile, e buona, tanto cacciano quella gran uoce, perche hanno buono stomaco, petto, e fianco.

Quell'è buon'aria, doue i fanciulli presto si snodano dalle fascie.

Ma che, così presto imparino à caminare, e fauellare, correndo dietro alli animali col bastone, essendo egli no per anco, così pargoletti, e piccini. Effetti infallibili d'aria grata, sottile, allegra, e buona.

Se vuoi piena informatione di ciò, e del remanente, inuita à disinare con esso teco vn contadino vicino là di quella villa, e dagli ben da bere, che lui ti dirà il tutto, e senza menzogna, e ti ragguaglierà d'ogni cosa.

cosa.e della qualità,e quantità del terreno,dell'aria,
dell'acqua,del vino,del grano,della legna,de confini.
ti saprà mostrare sino dal primo all'ultimo termine
di detta villa.

In questo modo, spero che non sarai ingannato nel com-
prare la villa, e per aria infetta, non t'occorra sten-
tare, ne litigare con la morte, ne dar guadagno à me-
dici, ne manco à speciali.

Raccordandoti di quel detto Catonico à questo propo-
sito.

Aria buona, e terra buona: chi compra altrimenti, è
degnò di catena, ò almeno d'esser misso sotto tuella
de parenti suoi.

S'E POSSIBILE, LA TVA
Villa habbi acque assai,
e buone.

Compra la tua villa in parte abbondeuole d'acqua
vina, e vicina: l'acqua dicesi abbondanza, & ha-
uer penuria di quel che Dio hà creato in tant abbon-
danza, quindi gran danno nasce alla pouera, & ari-
da villa.

Non sai ch'in Latino si chiama Aqua? nome composto
d'vna propositione, e d'vn relativo.

Che ci vuol dire. dalla qual acqua ne nasce abbon-
danza d'ogni cosa attinente à villa.

E doue non ci son quest'acque, la villa frutta la metà
meno.

Con l'acqua inasti tutta la villa, dai bere commoda-
men-

DEL FALCONE. 45

mente col fiumicello, che ti scorre à canto al cortile, ad ogni sorte di animali, grossi, mezani, e minuti: oltre che la Massara laua meglio, con più nettezza, e con manco spesa i panni lini della fameglia, quando fa bucato, e con molto meno fatica, e con più prestezza, e candidezza.

Non ti parlo poi del beneficio, che sentono i porci d'estate in rinfrescarsi bene ad ogni lor voglia, le pecore, capre, le galline, i polcini, che con questo si leuano la pipita.

Ma le radici de legnami, non vedi come tirando quell'humore a se fruttato bene?

Non vedi come l'Oche, & Anitre si godono, nette, polite, e grasse, traccheggiano, e pascolando per l'acqua?

E senza quest'acqua. come farai letame assai nel tuo cortile? e buono?

Intorno al cortile dunque procura, che vi scorra questo fiumicello: che anco seruirà per buona siepe, riparo, e muraglia, che terrà lontane le brigate, che indi passano: oltre che affocandosi i fenili (che Dio non voglia) hai qui pronto il proprio rimedio.

Ti seruirà ancora per risciaquare le gambe à cauall, a buoi, & a i figliuoli la sera, prima che la Massara li metta a dormire, I contadini si gli lauano dentro le mani, e qualche volta i piedi: ma più tosto le vanghe, zappe, & altri sudici instrumenti, e vasi rustici.

Mancandoti questa commodità d'acque vine, per ogni modo ti cōuerà supplire cō acqua de pozzi, ò de pozioni, òne colino acque piovane, ò con belle cisterne.

L'ac-

L'acqua del pozzo seruirà per le cose humane: quel ridotto d'acque nella pozza, seruirà per bere le bestie per Oche, Anitre, pollami, e per molt' altri seruitij. Doue non si può bauer acqua di pozzo per tropp' altezza, faccisi ad ogni modo la sua cisterna, ben fabricata, & in commodo loco, che si possino raccorre l'acque piauane, che da tetti scendono.

E ciò in collina, ad ogni modo bisogna.

E chi potesse hauer qualche fontanella, per condurre alla tua villa, ò che bella, & vtil cosa: perch' ella seruirebbe e per bere, e per lauare, e per adacquare la villa, in certi tempi, luochi, e stagioni.

L'acque buone son queste.

L'*Acqua, che nasce da sassi è buona. L'acqua, che vien da fiumi netti, è buona.*

L'acque de fiumi, e fonti, che scorrono verso il Leuante, sono buone.

L'acqua è buona, quando è chiara, limpida, e sottile, con cui tosto si cuocono i legumi.

L'acqua più leggiere, quell' è la più perfetta, l'acqua piauana, è tanto sottile, che per la sua troppo sottigliezza tosto si corrompe. L'acque de pozzi, sono così là: secondo la vena d'onde che scaturiscono.

L'acqua sarà godibile, quando che da paludi, ne da vena sulfurea verrà; mà più tosto haurà bel colore, non fangosa, ma più tosto limpida, e bianca.

L'acqua, dicono alcuni, douend' esser buona, sia al'opposito del vino; cioè non habbi ne odore, ne sapore, ne colore.

L'acqua

DEL FALCONE. 47

L'acqua è buona, quando d'inuerno è calda, e d'estate ella è fredda.

L'acqua buona, da suoi effetti si conosce: quando, che'l miserabile contadino ne beue tutto l'anno, per sua mala disgratia: Con tutto ciò, tu lo vedi sano, fresco, dopo'l disinare rosso, ride, salta, canta, vocifera più d'un Pauone, e con tal voce campagnuola, stila sino al rimbombo ch'arrina alle stelle: e netto di gola, non gli duole mai il capo, ne meno lo stomaco: non si gli gonfia il polmone, non patisce dolor di corpo, ne di fianchi: non sente renella, ne pietra, ne hà difficoltà orinando.

Non è sì tosto giorno, che mangia, come affamato, poi tira quattro forsi d'acqua, e vassene via saltando, e cantando: tutti questi sono inditij manifesti, che l'acqua è buona.

Et à sorte, che l'acqua non riuscisse mò così buona, per gusto del contadino, non te ne torre molto fastidio: perche il rimedio, con poca spesa è parecchiato.

Dico se l'acque fussero quasi velenose, perche il contadino ha in pronto triacca, che gli leua ogni bruttezza: & è questa, agli, porri, cipolle, scalogne, &c.

CAVTO INSTRUMENTO della compra della Villa.

H Auendo la villa, che hai visto, tutte le sopradette qualità, à in gran parte (è impossibile, che vna villa possa hauer tutte le dette qualità) e che sia almeno appresso, habbi buone strade, e sia vnita,

vinza, di buona terra, & aria: & che stando alle finestre di sopra tu la possi scoprire; Io credo, che tu la potrai comprare.

Però trattando del prezzo, auertissi à non esser corruo, v'è piano, e cauto.

Mostra esser freddo, e non n'hauer molta voglia.

Scopregli i difetti, imperfettioni, & incomodi, se ne hà: cattina strada, teme la nebbia, il vino non si mantien vn'anno.

Casamento vecchio, e murato in creta, i campi morticci, e distanti, sì che frutta poco.

Saran queste occasioni di fargli abbassare il prezzo, e tanto più, se fusse lontana, con cattine strade.

Compra buon mercato, se vuoi parere buon negoziante: e piacendoti la villa, non ti vinca l'auaritia, e se ti commoda, spende allegramente.

Colui che vende, ti dia vn'altro conuenditore, s' obli-ghino de euictione, in solidum, in amplissima forma come dissi di sopra.

Tu compratore della villa, fa che'l tuo Notaro sij rogato dell' instrumento della compra: e sia reuisto prima, che si recita dal tuo Auocato, ben cautellato, e presente quando si recitarà.

Perche chi vuol ben pagare, procuri ogni sua sicurezza.

Dagli più danari alla mano de contanti, che sia possibile, quello gli resti, non pagare à 7. per cento: mà al prezzo di quello, che s' affittarebbe quelle terre, ad ratam d' vn tanto la pertica, cioè della cauata di quelle.

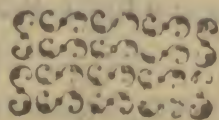
E sappi, che chi bene instrumenta, dorme sicuro.

Ma

Ma se l'istrumento zoppica, ti sarà fra diece anni, tolta la villa, e come disperato morrai: per esser stata fondata la tua compra sù l'argento viuo. hauendoti colui venduto cosa, che non era sua: già impegnata, con sopra danari à censo, creditori anteriori, altra vendita, con patto &c. dote, depositi, conuentioni, e simili garbugli, che ti faran parere vn' oca con poco ceruello.

In tanto, credendoti d'esser bene à cauallo, tu ti ritroui à piedi, con le mani piene di mosche. Però studia bene questo libro, e fa quanto t'hò detto, che così mi darai mille benedittioni.

Auertisci molto bene a quest' altro passo: Compro, c'haurai questa benedetta villa, e se fusse ignuda, senza casa, & alberi, non la vestire subito non gli fabricare, sino ad vn par d'anni: anzi se vi fusse qualche grossi legnami, taglia dal piedi, e questo sarà vn meglio impoßessarsi: in tanto, se qualcuno pretendesse, che ia compra tua non fusse buona: comparirà, e se per sorte la vendita non andasse innanzi, haurai questo, che non hai speso in fabrica, hai goduta la possessione, & hai goduta quella grossa legna: in questo modo non si può perdere molto: e fra tanto ti farai pratico della villa tutta, de campi, e domestico di quell'aria, e sito: sì che non comparendo chi s'opponga alla tua compra, fitto pratico potrai cominciare allegramente a far i tuoi disegni della fabrica, per detta villa, come diremo quì sotto.



D SITO

SITO PER FONDARE LA

Casa della villa.

PEr certo , che non è poco sapere , e ben giudicare al Padre di famiglia, fra tutta la villa , e sapere trasciegliere il sito , ò luogo migliore , e più comodo , per fabricare il casamento di detta faticosa villa .

Perche quest' è la prima pianta più nobile, e necessaria che s'habbi a piantare nella tua comprata villa.

Ho visto alle volte certi ignorantacci fabricar case , in lor ville, in siti totalmente sproportionati , bassi, humidi, pericolosi de ladri, de fiumi , di fuoco , de lupi, de serpi , & altre simili cosaccie , indegne di vista, e de pensieri .

E queste cose l'ho offeruate in moltissimi paesi : massime andando per due volte à Napoli , per ordine del Reuerendissimo General nostro Gio. Battista Rossi , Rauennate , e per ordine dell' Illustrissimo Sig. Protettore nostro Cardinale Pinelli : e stando là per Priore , e Vicario Generale di quel nostro Conuento si magnanimo di Napoli , oue canalcando anco per lo Regno, io considerauo le ville, e fabriche sue , vedendo case in ville mal piantate per conto del sito, e vedendone anco di ben situate, in cui mirando, tutto mi godeuo , di sì degna vista, albergo, e comodo, sì per Padroni , come anco per i suoi lauoratori contadini .

Conuien mille volte pensare , discorrere con più mura-
tori-

DEL FALCONE. 51

tori, & ingignieri, & anco sarà bene far ragionare i contadini, & intendere il parer di tutti, oue gli parrebbe bene, & meglio piantare la casa di detta villa.

Questo giudicio non si può far bene, se prima non si ha in pratica familiare, tutta detta villa, & sito.

Perche conuien considerare, che la casa della tua villa, non starà bene; essendo fabricata nella più bassa parte di detta villa, ou' è aria pessima.

Non stà bene sita appresso a publica strada.

Non mi piace ne anco che ella sia fondata appresso ad altra casa, di villa d'altri; ma stà meglio da se sola.

Non stà bene appresso a fosse di qualche fortezza, oue sempre son serpi, rospi, tarantole, scorpioni, & simili bestie pauentose.

Non stà bene appoggio a Chiese, per buoni rispetti deuoti; oltre che inui d'intorno sempre v'è humido, ossa di morti, e cose simili degne di gran rispetto, e reuerentia.

Non stà bene sotto d'un alto monte, ò folto bosco, verso niun' hora, ne in capo della villa, perche è poi troppo distante dall'altro capo: ma meglio stà verso il mezzo.

Piantala dunque, e fabricala, giù di strada maestra, oue è strada campestra.

Perche sita su strada maestra, sarà com'un' hosteria, albergo, & ricetto commune: oue concorrono diuersi, che t'irubano, e danneggiano, in diuersi modi, & cose.

Non ti curare che sia in buono terreno, ne doue sia bon'acqua, ma falli ou' è buon'aria: perche quanto al-

D 2 l'acque

l'acque al fine, pozzi non mancaranno .

Piantala in alto sito più che si può; e cauando la fondamenta , sempre getta tutto quel terreno dentro in casa , fenile , e stalla: così la casa rimarrà più alta , sana, ariosa, e sicura dall'aquerij .

Se vi fusse qualche alto sito di ghierrone, e zerbido, forse non sarà male seruirsi di quello, per tal sito: perche seruirà con molt'utile .

Quanto alla grandezza , conformati alla proportion della villa . Se sarà gran villa, gran sito , torrai: se la villa è poca, senza speranza d'aggrandirla, basterà poca fabrica .

Perche non stà bene à gran beretta , poco ceruello .

Nò mi piace che le case in villa siano taut' alte, ne biache, ne superbe: ma più tosto di fuori brutte, e di dentro se non così belle, almeno buone, sicure, & con tutte le sue commodità .

Perche essendo così belle, & alte, si veggono di lontano, e sino i soldati gli corrono à far del male .

Sia però fabrica in calcina, non di creta : acciò sia perpetua .

Sia il sito sempre , che l'vsci , fenestre , e portico , risguardano verso mezo dì, ò ver nona , parte allegra, e sana .

Sù l'entrata del cortile , sarà il fenile , poi la stalla , poi la casa del Massaro, poi la casa del Patrone , con sopra la colombara: così sarà netto sito quel del Patrone; come lontano dalla stalla .

Se'l Patrone è ricco, verso mezo dì , saran le stanze di sopra per l'innerno : e verso nessun'hora , quelle per l'estate fresche , e piacentoli .

Si

DEL FALCONE. 53

Si che stando il Patrone da basso sù l'uscio sotto'l portico, e di sopra alle fenestre, vedrà tutt' il cortile, anzi, uoria che la colombara hauesse quattro fenestre, per poter meglio scuoprire tutta la villa, chi vada, chi viene, e ciò che si fa, iui d'intorno.

Dentro i luochi del Signore, vi vorrei ogni commodità, che si sappi desiderare, acciò che il Padrone più di buona voglia gli habiti, non curandosi tanto, de' commodi della Città: hauendoui camere fresche per l'estate calde pe'l verno: camere appartate per le donne, per i figliuoli, per lo Maestro da scuola, per le donzelle, serue, & anco per qualche amico, o forastiero, quando che occorre, perche ciò facilmente auiene, come ogn' vno sa.

E che quest' apartamenti, si terreni, come d'alto, habbino i suoi uscì con ferri, e chiaui, con sue fenestre alte, strette, con ferrate ben accomodate, e sicure perche sicuro, si vi potrà habitare.

Quiui verso l'aia, al mezo giorno, vi si facci il suo bel granaro, con uscì, fenestre, e chiaui sicurissime: oue il grano starà sano, e fuori de' pericoli de' ladri, e verso austro sianui altre fenestre, come spiragli, per dar nuoua aria al granaro quādo è bel tempo, aprendo di quà, e di là, ma la sera sian tutte chiuse propter merum latronum: e di giorno per le galline, e passare.

Auertisci a questo molto, quando il contadino porta la robba in granaro, habbici cura, che se non vede niuno in casa, ti rubarà facilmente, ò pane, ò vino, ò altro: ad ogni cosa s'appiglia. Il villano è come vna bestia mal sicura, a cui sempre conuiene hauergli l'occhi alle mani.

D 3 STAN-

STANZE DEL CONTADINO, Con i Portici.

D Opò le Stanze del Padrone stabilite, siegue la camera, e cucina del Massaro: La Camera, ò più, seran prima per il Massaro, e sue donne. Siano ben commode, acciò possino la notte riposarsi, e leuar per tempo alle facende: dopo le quali siavi la cucina del fuoco, oue d'inueruo stauuifi col desco à mangiare con tutta la fameglia: questa stanza non vorrebbe meno di dieci passi per ogni verso, acciò tutti à tauola vi capino, e non s' affuochino: e che questa cucina habbi due fenestre l'vna di quà, e l'altra di là, assai larghe, alte, schianfate, e con sue ferrate, si che stando fuori non si possa da dette fenestre veder in cucina, qual vuol essere chiara, acciò si vegga à far netta cucina, mondando, lauando, e cocendo. In questa Cucina non si vi stia al fuoco mai, per scaldarsi; perche la stufa del contadino è la stalla: così s'auanzano assai legne; & il Padrone ritrouando il contadino in cucina al fuoco, gli gridi, & lo scacci alla stalla, oue nettarà i buoi, gli accomoderà il fieno, ò mangia nel presenio, lauarà la coda a buoi, e gli stropiccierà, scaldandosi senza legna di cucina, e molto auantaggio.

Con questo s'intende, che ancora il Massaro habbia vn vn buono, largo, e sicuro solaro, con su vn grosso ferro, e buona chiaue, che non vadi se non in mano del Patrone, e non la fidi ne à Moglie, ne à figli, perche

DEL FALCONE. 55

che gli castraranno il monte del grano .

*Raccordandoti, che quando la tua villa haurà commo-
di casamenti, non ti mancaranno mai buoni lauoran-
ti massari .*

*Ma per i tristi, & incomodi casamenti, molte vol-
te auiene, che non si ritroua Massaro, e la villa vas-
sene alla zerbijna .*

*Ogn' anno fà riuedere i tetti de tutte le case della villa
e bisognando, siano ricoperti : à fine che le farine, se-
me, fieno, e vettouaglia del pouero contadino, non gli
vadi à male : perche patendo il Massaro, patisce la
villa, col Padrone di quella .*

*E mancando, questo sarebbe vna larga strada da, far
fuggire sino à cani dalla tua villa .*

Perche doue non è pan ,

Anco i cani se ne van .

*Però sta vigilante, a questo, che vi sia vn bello, & lun-
go portico, auanti la casa del Padrone, e del Massa-
ro : sotto di cui , si starà al sole all' inuerno , e terrà
asciutto l' vsci delle case , e sotto pure si ni porranno
mille cose à tetto, & in gouerno .*

*Peggior cosa non si può uedere , che casa senza porti-
co, e uite senza palo .*

*Perche si chiama portico , perche si gli porta sotto più
cose, & arnesi di uilla .*

*Meritamente in lingua Francese al portico , si gli dice
Galero, che vuol dire capello; è il portico alla casa ,
come il capello all' huomo . In Spagnuolo Portal, si
gli dice, aportando .*

*Et in Greco chiamasi Stoa , cioè stufa : perche tiene
stufato la casa, e calda .*

D 4

E quini

E quiui sian ogni sorte d'arme, che portano pace.
 Poi dietro alla casa, verso niun'hora, fagli vn' altro
 portico per le botte, tine, e per far i vini, e sia mura-
 to d'ogn'intorno, per sicurezza del tutto, e che d'in-
 uerno per le pioggie, e d'istate pe'l gran caldo, vi
 stiano sotto in gouerno carri, arati, erpico, con vn
 luogo particolare, per vanghe, zappe, seghe, con ar-
 me rusticane.

ALTRO PORTICO.

S Arà bene, che vicina alla stalla, & all'aia, vi
 sia vn portico, ò cassina per metterui sotto il gra-
 no da battere, che sarà, sotto del medesimo portico
 si gli riporranno la paglia d'ogni sorte, vecciumi,
 fauuli, & altre mangie per le bestie, oue stando qui-
 ui asciutte, saran conseruate saporite, e commodè
 alla stalla.

Oltre che sotto detti cassari, ò portico, d'istate si ui met-
 teranno sotto i bestiami di notte al coperto, & al
 fresco: e pionendo, altri animali, come pollami, si vi
 trattengono sotto al caldo, ò al fresco.

Essendo che quando si batte, uenendo acquaroni sproui-
 sti, subito si gli può gettar sotto, la pagliuola.

O che si gli fa seccar sotto le noci, le ghiande, le graspe,
 e rinacciuoli.

O presto si gli corre sotto a tetto con un carro de sac-
 chi pieni, ò carro di fieno, paglia, legna, e se gli metto-
 no sotto i melicacci, da scaldar il forno.

DEL-

DELLA STALLA, PER
le Bestie Bouine.

T Rattasi dell'impossibile, che una uilla possi haue-
re tutte, tutte le sue compiute commodità: Tut-
tauia si debbe sforzare il Padre di famiglia, farle
più acconcimi che sia possibile: massime nelle cose
necessarie, fra quali una è la stalla, stanza senza cui,
non si può senza; però faccisi accosto alla casa del
Massaro (per maggior commodità sua) una buona
stalla, capace di tante bestie, quanto bisognano su det-
ta uilla, e un poco di più.

Ch'ella sia murata in buona, e fresca calcina: tengasi
più alto, che si potrà il solato della stalla: che ui sia-
no le sue fenestrelle dalle parti, oue i buoi tengono il
capo, sian alte da terra un braccio, larghe uer di fuo-
ri quattro dita, e non più: ma uer di dentro, siano ben
schianfate, dico più di un braccio, perche entrerà più
lume: & uscirà più facilmente quel puzore, e fumo
fetente.

Che l'uscio della stalla, sia appresso alla casa del Mas-
saro, che ui sia dinanzi il suo portico: e che detto u-
scio habbi cācari, ò arpioni grossi, e ben murati, e che
l'uscio sia di tauole doppie, e che di dentro si possi
serrar bene con due grosse stanghe, che si nascondano
nel muro.

E che uer de fuori, habbi sù un grosso ferro, e grossa chia-
ue, acciò che i ladri non ti rubino qualche grossa ui-
tella, ò i più belli buoi, che ui sono dentro.

Così

Così il Maſaro potrà dormire in caſa ſicuro, non aor-
mendo niuno nella ſtalla, come alle uolte auiene.

Che i foſſadelli ſian fabricati con buoni, & interi qua-
drelli ben cotti, e quaſi fregni, che la calce ſia freſca
non troppo magra: e che ſi fabricchino larghi, & al-
ti ſecondo il ſolito: e queſto facciſi à meza eſtate: poi
coprinſi bene di pagliaccio, & hauran tempo quat-
tro meſi a far buona preſa, non ſtando le beſtie nella
ſtalla a quei tempi caldi.

Le traui della ſtalla, ſiano alte tanto che vn'huomo
commune, non tocchi a pena col capo: perche quan-
to ſarà più baſſa, tanto più ſarà calda d'inuerno: di
ſopra ſia il ſuo ſolaro fatto con buone ſtanghe, ò ta-
uolon ben congiunti, che le paglie non pendino giù, al
pericolo del lume, ò fuoco.

Tre braccia ſian lontane le traui maestre l'vna dall'al-
tra: perche quanto più ſaran appreſſo, tanto meglio
ſi potrà ſtradare, & immoltare, con legni più curti, e
manco ſi piegaranno.

L'andito della ſtalla, fra vn foſſadello, e l'altro ſia da
quattro braccia poco manco. L'vſcio della ſtalla, ſe
ſarà ſtretto, tanto più ſarà calda la ſtalla d'inuer-
no: baſta che v' entri vn bue: perche ſi giungeran-
no ſotto il giogo, fuori della ſtalla, oue anco ſi diſgiun-
geranno, volendogli mettere ſù.

Baſta che ſia alto tre braccia, e mezo, e niente più, &
da baſſò habbi il ſuo buono battente, ò cortellata,
oue s'appoggi, e batti l'vſcio, e queſto ſerue per for-
tezza dell'vſcio, e perche il freddo non v' entri, per
di ſotto a detto vſcio.

Se la ſtalla fuſſe in volta, molto meglio ſarebbe: come
più

DEL FALCONE. 59

più stabile, & non pericolosa del fuoco; e di sopra quel fieno, ò stramo non patisce la puzza della stalla, che v'è sù, e lo fa sapere di tanfo: Così sarebbe più calda, oue più si godono le bestie, & il contadino vi stà più volentieri, e non stà sotto al camino, ad abbrusciar la legna del pouero Padrone.

Grand'utile ne sente il Padrone nella legna, quando, che il contadino ha vna buona, e calda stalla, oue in luogo si trattengono in filozzo; raccontando certe loro fanfugole, che non hanno ne dritto, ne rouerscio. Tuttavia si riscaldano bene sotto sopra, e da ogni fredda parte.

Le mangiatore, sian alte tre palmi, e manco di tre larghe: sian solate nel fondo di tauole; acciò che mangiando le pulle de vecchie, faue, e simili, non vi sia poluere, che molto gli offende il polmone, e gli genera gran tosse, e danno.

Auertisci, che galline non stiano nella stalla, su le Mangiatore, perche con lor piedi sporchi, penne piliccioni, e sterco amorbano le mangiatore, sì che stancano i poueri faticati buoi, che non ponno per quella puzza ne anco mangiare quel fieno, ò pulla: che v'è dentro.

Intendimi; ò Cucchino, vna penna basta far morire vn bue.

Ne manco porci s' accostino alla mangiatore, ne manco nella stalla; perche lo sterco di porco amalato, genera mal di peste, e genera mal di verme a caualli.

La stalla sia asciutta, e sotto i piedi di dietro de buoi, tiengli asciutto; perche quell'humido, ò lettame, gli fa marcire l'unghe de piedi.

Nella

Nella stalla la lucerna sia sempre attaccata basso, sotto d'una trave forte, e sotto non vi sia paglia.

Non si metta mai lucerna sopra paglia, ne manco sopra il presepio, talvolta che non cadesse fuoco, di cui sempre bisogna temere.

E quando le donne vengono alla stalla con lumi; habbino sempre l'occhio al fuoco, stando lontano dal pagliaro, ò da fenili.

E smoccolando la lucerna, guardasi bene, done casca quel fuoco, testo sia calpestrato, e ben spento.

Ogni doi giorni si monda la stalla, e quel letame, portasi lontano più, che si può ma lontano dal pozzo, acciò quel marciume non coli in detto pozzo, come t'accennai poco di sopra.

In quei gran freddi, tengasi la stalla ben coperta di sopra, ò come dicono, stradata, e l'uscio tengansi chiusi più che sia possibile; perche la bestia bouina teme molto il freddo, & il caldo molto giouamento gli apporta, dico d'inverno.

Si come anco per l'opposito, d'estate il fresco di notte, e di giorno, gli ristora tutti, e consola, massime i poveri buoi, che tutto'l giorno lauorano.

La pilla del letame stà bene verso nessun'hora, perche non puzza tanto, & il letame meglio marcisce.

Due pille di letame stan bene, per non meschiare il letame vecchio, col nuouo.

Ogni sera si serra la stalla con ferro, e chiaui, non fidandosi mai lasciarla aperta.

Dico poco di giorno, manco di notte.

DEL-

DELLA CINTA DEL COR-
tile di villa.

V Na Buona muraglia d'intorno à tutto'l cortile si
chiama Dormi sicuro .

E però stabiliti tutt'i casamenti della tua comprata vil-
la, procura ad ogni modo (se tu puoi) fargli vna cin-
ta di muro buono, dico in buona calce, & altra ma-
teria, à ciò bisognosa .

E tanto più, essendo la villa in campagna, remota da
vicini, da cui, venendo la notte malandrini, non puoi
hauer aiuto .

Prima dunque, per star sicuro in casa. Pianta vna bel-
la porta capace d'ogni gran carro di fieno, ò strame,
con il suo tetto di sopra: con buoni arpioni, & vna
buona porta, che giri facilmente, con il suo gran ca-
tenaccio, e chiau: e che ogni sera vn garzone à po-
sta, detto il portinaro, ad hora competente; la ferri, à
ferro, & à chiane .

Sù detta porta, ne canti della muraglia, vi siano qual-
che imagini de santi, ò di N. S. e della gloriosa Ma-
donna, à fine che il material contadino, entrando, e
uscendo gli faccia riverenza, dicendo ogni dì, qual-
che oratione, con segna: si, e star da Christiano, e non
da bestia, come molti indeuoti sogliono .

Et anco occorrendo che non possino andare a Messa,
faccino qualche lor oratione, ò dichino la corona,
auanti a dette sacri imagini, e ciò almanco in gior-
no festiuo, e questo si facci per ogni modo, douendo-
si

*si sempre proporre l'honore di Dio, all'honore, & vti
le del mondo.*

*E non potendosi far tal muraglia, di tanta spesa, ad o-
gni modo faccisi vn gran bel fosso, che cinga tutto
detto cortile, con vna siepe doppia, di spini bianchi,
ilche molto seruirà per custodia del cortile: Ateso
che quini sono i cani, che ad ogni poco di strepito, sal-
tano sù, destano i dormienti contadini, quini su finili,
e stalle, sentinelle assai sicure.*

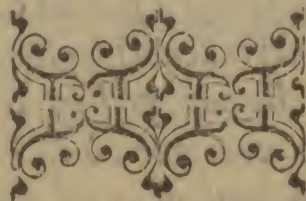
*Ma per maggior scorta, siano sempre quini sotto'l por-
tico su d'vn rastello, in publica prospettina, arme,
ronche, meze picche, sponton, spadoni, stocchi, e co-
se tali, che in mirarle paurentano, chi benissimo le
considera.*

*E tengono i ladri, e furbi da lontano, e gli fugge la vo-
glia di notte a rubar tal cortile, si ben fornito d'ogni
sorte d'armi.*

*Però parmi ben fatto, che il contadino si diletta non di
armeruistiche: ma civili ancora, come scaricare ar-
chibugio, e cose tali, almeno due volte la settimana:
il cui furore vdendo i ladri, non si ci accostano, ma
più tosto van in la.*

*Così il cortile, l'horto, il giardino, con suoi frutti, e le vi-
gne, non sono tanto danneggiate.*

Ecco il beneficio dell'arme, quanto egli sia.



DE CAPITOLI FATTI;
con il nuouo Massaro della tua
Villa.

Stabiliti i casamenti, e cortile della tua villa, se non hai Massaro, mette fuori le cedule: comparso il nuouo Massaro, dagli i tuoi capitoli in scritto, de i patti fra voi.

Ma t'auertisco molto bene in questo, che importa molto, fa che detti capitoli, e conuentioni fatti fra voi che non siano troppo asperi, rigidi fantastici, & insopportabili. Perche non stà bene.

Il buon pastore, tosa le pecore, ma non le scortica. Munge il latte, ma non il sangue.

Così tu, ne tuoi Capitoli, hai da far cosa, che il pouero contadino ci possa stare.

Capitoli honesti, capitoli ragionevoli, e con amore, e carità.

Si che vna, e l'altra parte, gli possa stare, mantenere, & amicheuolmente perseuerare.

Non stàn bene tante grauezze, contro del pouero Massaro, come carrezzi, capponi, orzi, lli, butiro, cascio, fieno, paglia, animali, polloni, noci, castagne, vne passe, scoppe, frutta, e cose tali.

Ohime, quando il pouero contadino sente leggere sù lunga filateria di capitoli, resta più morto, che viuo.

Quando ch'ei sente tanti item, item, item, gli fugge in tutto la voglia d'esser tuo Massaro, accorgendosi egli, che tu lo vorresti scorticare: volendo la metà d'ogni

d'ogni cosa, che nasce sù la villa: poi vuoi ancora al più tant'altre appendici, il che è impossibile, che il povero Contadino possa far quello, ne accettar tali capitoli.

Ma nota questo: che se il Contadino accettasse tutti quei tuoi capitoli sì numerosi, e fantastici, di, e tieni per certo, che tu sarai malseruito, e non ne vuol far niente, perche promette assai per non attender niente, ò poco.

Ma per l'opposito, se vorrà, & accetterà pochi capitoli, è da credere più a questo, col poco; che a quello col molto.

Così fatt'i capitoli honesti, vi potranno stare ambedue cioè il Padrone, & il Massaro, quale potrà anco facilmente perseverare.

Perche trista la villa, d'onde ogn'anno, ò poco meno, se ne parte il Massaro, e per lo contrario, felice è quella villa, c'ha su il Massaro natino, e vecchio: perche la lauora volontieri, come che sua propria ella fusse per ciò disse vn grand' Agricoltore fundum felicissimum dicunt esse, qui Colonos indigenas habet, cioè iui nati. Et annua mutatio Coloni pessima.

Se dunque vuoi vn buono Massaro; e che persevera in lunga con amore, & utile su la tua massaria, prima fagli piaceuoli capitoli, e pochi: fà ch'egli habbi prima licenza dall'altro suo padrone, e questo sappilo di sicuro.

Non t'assottigliar tanto, ne contrastar seco, per vn paio di tristi polli, ò anitre, & vn'oca pelata.

Sappi se'l passato patrone ha debiti, e se è huomo canilofo, ò di buona pasta, quanti sono di numero in famiglia:

DEL FALCONE. 65

meglia: quanti maschi sono, e quante femine, e di che etade, e se lauorano volontieri, e se son quieti, ò bettolieri, e tagliacantoni; E quanto tempo son stati sù quella prima villà, e perche adesso si partono: e che animali hanno, e che debiti ancora: quanti buoi, vacche, giouenchi, e porci, troie, pecore, caualli, asini. Se l'hanno in socida, ò se son suoi: s'hanno de patroni souentione, ò prestanza: e se quelle bestie & animali son suoi, ò di chi sono.

Sappi da lor fidati vicini, se son persone quiete, genti da lauoro, ò da buon tempo, se s'intendono d'agricoltura: ò se son spadaccini, e scauezza colli: e se son gente infami, ò d'honore: perch' essendo gente di mal' affare, via cerchi si altro. veder i suoi buoi se han merda in corpo, e come stanno in arnesi rurali. Così piacendoti loro con tuoi capitoli piaceuoli, facilmente sarete d'accordo: il villano con più amore entrerà all'impresa, con sollecitudine, e pensieri buoni.

E se trattando seco, egli non t'honoraſſe mò, com'egli dourebbe, e tu meritaresti: non per questo ti turbare: ma ſoridèdo dirai, horſu il vaſſello dà di quello c'hà; perche in ſomma biſogna ſpendere la moneta, per quello, ch'ella vale; E se anco ti toglieſſe qualche coſa del tuo non ti rompere, fà del cieco; perche ti vererà vn dì fatta, ſi che vna mano pagarà l'fornaio.

Ti dico ben queſto fra tutte le coſe, che non ti laſci mai intendere al tuo Maſſaro, che lo vuoi ſcacciare dalla tua villa, perche ſapendo lui queſto, ti riduce la tua villa, in vltima rouina, come fanno i ſoldati quando s'hanno a partire dal loggiamento.

Hor dunque fà capitoli competenti, per ambe le parti,
E chia-

chiari però , che t'habbi a lauorar la possessione da buono Massaro, con i soliti solchi, e secondo la buona vsanza del paese .

Perche, in verità il Padrone della villa, non può hauer la peggior noua, che l'hauer sù la sua villa vn tristo Massaro, ignorante, negligente, scrocco, e leccardo . Ma peggio quando è cauiloso, contentioso, e litigoso : anzi molte volte sono scauezzacoli , & vltima rovina de Patroni . Si che si può ben dire :

A furore rusticorum libera nos Domine .

Si che essendo il Massaro buono , e quieto , stai d'animo buono , assicurando anco la tua persona, sperando far buona cauata della tua villa , governata da persone pratiche: godendo in consolatione, & allegrezza .

Non mancando però far certe carezze honeste al pouero Massaro , & anco à suoi giouani quando alle volte vengono alla Città , perche di quì molto bene ne nasce .

Voglio dire non gli dar pane da cane , mà da Christiano, e da tuo buono Massaro .

Perche ancor tu quando sei in villa , sei nelle mani loro e pon molte volte diffenderti da nemici tuoi , e saluarti la vita .

Sono là fuori, come tue sentinelle , e come tuoi soldati , sotto della cui ombra, tu riposi, e dormi al sicuro: però fanne conto di loro , se vuoi che loro faccino conto di te, e della tua villa .

Ramentandoti quando, che tu sei in villa , con tutta la tua numerosa famiglia, porta rispetto, alle donne del Massaro, come alle tue, e niente meno; perche in questo fatto il villano è sospettoso .

Non

DEL FALCONE. 67

Non gli essere vna febre continoua fuori in villa : con farsi dar del loro butiro, cascio, oua, fieno, polli, e cose : non gli dire, ne gli fare inguria , ma tiascheduno sia honorato rispettiuamente .

Non gli siano rubate sin l'oua di sotto alla gallina . Ma che lui tenga il suo pollaro serrato à chiauue , e tu fà il medesimo del tuo .

Voglio più presto che gli dij del tuo , & che alle volte gli dij da bere, & anco da merenda: mandandogli la menestra auanzata à Padroni , che gli è cosa più , che grata .

Così sarai amato, riuerito , e predicato da quelle persone con nome di buon Padrone. Procurando ogn' vno lauorare la tua villa . In tanto bisognandogli roba, là verso Natale, dagliela , al corrente prezzo di quella settimana che gli dai, e non moteggiar del mese di Maggio : perche questo chiamasi Turpe lucrari .

DEL COMPRAR I BVOI, Per lauorar la villa.

Fatto tutt' il precedente apparecchio , bisogno fià comprare i buoi al Massaro , con altre bestie bovine, e quadrupedi, s'egli non n'hà. ciò che sia bisogno, quanto a buoi diremo più da basso.
Ma quì seguitaremo altri bisogni di villa .

E 3 DEL

DEL POZZO IN Villa.

SE nel cortile, ne quivi d'intorno non faranno acque de correnti fiumicelli, tosto conuiene prouedere d'acqua di pozzo, ò di Cisterna, come diremo.

Mancando l'acqua, l'animali presto morrebbero: e l'huomo stanterebbe, viuendo sporcamente, come vna bestia.

Presto dunque faccisi il pozzo, credo starà bene sotto'l portico, appresso alla casa del Massaro, & alla stalla, per commodità commune, lontano però dal portico del Padrone, acciò inì non vi si facci tanto strepito d'animali, oue tutti concorrono à bere. Sia (come di sopra accennai) più lontano dal lettame della stalla, che possibile sia: Starebbe bene scoperto all'aria, per meglio esalare quell'aria grossa, raunata fra il muro, & il tetto, ma per più nettezza della poluere dell'aia, meglio starà murato da tre parti d'intorno, e coperto.

Non vuole men di due braccia largo, dico netto, & in maggior villa, faccisi maggior, e più largo pozzo.

Sia più profondo, che sarà possibile: quando i sortumi saran più bassi, com'è là da Natale, allhora è buono far pozzi, che l'acque son bassissime. Sia fondata la canna del pozzo sopra d'un Gaiù tondo, d'albera; grosso à tre doppie, per canar ghierra del pozzo, quando sarà fatto, e far scendere giù tutta la canna intiera, come fanno i pratici ch'intendono.

in-

DEL FALCONE. 69

Intorno al pozzo, vi sia alto, acciò l'acqua cola via: & vi sia ben mattonato de vini sassi. Quini d'intorno vi siano sempre vasi, arbij di legno, ò di pietra, oue di continuo vi sia acqua netta, per ogni sorte d'animali di villa, e che à patto niuno non patiscino il bere, massime i buoi lauoratori, si caldi, e lassì. Mà che ne anco vn minimo pulcino patisse la sete.

Vn buono tornello del pozzo, fallo grosso, e tondo d'vn braccio, con due cauicchie di quà, e due di là, lunghe vn palmo l'vna, e che s'assallino: facil modo da trar acqua. Non sarebbe se non bene, hauer anco vn'altro pozzo, ò in altra commoda parte del cortile, perche alle volte l'vno non ha acqua, l'altro l'haurà: l'vno sarà sporco, in tanto che si netta, l'altro seruirà: sì che non si patirà mai d'acqua, & questo non essendo in periculo di polue, ò che non gli casta dentro animali, il vorrei scoperto; acciò potesse godere l'aria a tutte l'hore, la rugiada, con i raggi del sole.

Doue cauarai (facend' il pozzo) creta sempre, saran vene sottili, e di poc' acqua lina cosa, e viscosa, e sarà assai profondo. La terra nera ha acqua gemebonda, che cola dall'acque pionane, e sarà mediocre acqua, mà non certa, ne continoua.

Ritrouando sabbion schietto haurai buon' acqua, & assai copiosa; massime essendogli misto con pietrecine, come gragnuola.

Son però le acque in differenza, come i vini, cioè in colore, odore, e sapore; e quanti sono i campi, tante sono le lor varietà; così quanti sono i pozzi, tanti sono le loro varietà: Oltre che alcune sono calde, altre fresche, altre fredde, altre dolci, altre amare,

E 3 altre

altre salse, & altre di mezo sapore, alcune fangose,
altre viscose, & altre vntose: alcune fa ben cuocere,
& intenerire, altre fan indurire.

Tal pozzo c'haurà vna vena d'acqua dolce, con vn'altra salsa, ò sulfurca. Alcune son sane, altre s'oppongono alla sanità. Alcune beuute, rinfrescano, & altre riscaldano: alcune spengono la sete beuute, altre la prouocano: alcune rodono i panni lauati con quella, altre lauandogli gli migliorano, alcune subito beuute, fan mutar il pelo all'animale, & cadere tutta la lana da dosso, anzi sino all'unghe.

Altres se le pecore di quelle son bagnate, tosto diuengono rognose, ma con l'olio si sanano.

Alcune acque beuute, rendono sterili, altre feconde. Vn'altra ve n'è dicono questi naturali aquaduoli, che beuendola fa diuentar pazzo (credo che quella di Fontebrando in mezo della piazza di Siena, sia di questa propria vena.)

E vn'altra, che a pena gustata fa morir ridendo.

Ma vn'altra che lauandosi in quella subito fa morire: & alcun'altre sono sanatiue, de moltissime infirmitadi: Conoscono i bagni di Pozzuolo a Napoli, Lucca, Bologna, Volterra, & altre si per tutta Italia celebrate.

Ma in Corsica v'è vn'acqua, che sana, e rassoda l'ossa rotte, & è buona per lo veleno.

Altres fan buono ingegno, & altre lo rendono grosso.

E molt'altre acque diuerse, pe'l mondo si ritrouano, che vengono dalle viscere della terra, dal mare, da pozzi, da fonti, e da laghi.

Escono l'acque dalla canata terra, come il sangue dalle ferite

DEL FALCONE. 71

ferite d'un corpo humano, ò più preſto ſon generate nel centro della terra, a poco, a poco, come il latte vien generato nelle poppe delle donne, quando che di nuovo hanno figliato.

O che ſon da vapori generate maſſime ne alti monti, che ſono come poroſa ſponga.

O che l'acqua piovuta dalla terra vien ſucciata, donde poi da altre vene eſce: ò facendo i fondi, pozzi, quini ſi ritroua in quelle viſcere della terra, l'acqua naſcoſta.

Sò che'l ritrouare acqua non è gran coſa, ma ſi bene per ritrouarla buona per bere: perche le valli, ſono come gran vaſi, oue ſi raunano: Ma doue il ſole può aſſai, perche acque vi ſi ſcuoprono, e quelle poche ſon graui, uiſcoſe, e ſalſe.

Verſo Settentrione parte ombroſa vi ſono acque aſſai.

In alti monti pratiui, vi ſon acque vicine.

Il terreno quant'è più ſodo, manc' acque ha.

Oue ſon ſiti herboſi, quini poco ſotto ſon acque, come ſono nelle freſche ſelue.

La mattina per tempo ſereno, oue ſalgono vapori in aria, iui ſotto ſon acque.

Oue il terreno cola, iui è acqua.

Oue naſcono giunchi, ellera, cannuccie, viti frondoſe, trifoglio, rane, lombrici, zanzare, e muſſini, gridando in aria: predicono iui ſotto eſſer acqua.

Et anco.

Da monti roſſi, molte volte ſ'han acque.

La pietra Selice rotta nella radice del monte, molte volte dan acque.

La terra ſottile, facilmente dà acqua, ma diſſipida.

E 4 La

La creta ha penuria in quantità, e qualità .

In vena schietta s'ha acqua, ma non qualificata. Alcuni faceano già i pozzi asciutti, acciò non serrassero la via alle vene dell'acque, ma hoggi non s'usa .

Sarà inditio assai buono di far buon pozzo, facendolo vicino ad altro pozzo buono: ouero appresso à qualche fiume d'acqua buona. Credo esser più facile fare vn pozzo buono, che vn camino buono: Perche credo, che più contrarij siano i venti nell'aria, che le vene dell'acqua nella terra .

Hor dunque essendo l'acque, come marito della terra, da cui viene impregnata; Essendo come naue, che porta i nutrimenti nelle vene per nutrire, e mantenere le creature sue; faccisi ogni diligenza d'hauere pozzi, & acque.

Non vedi Roma, come hà speso assai in prouedere d'acque forastiere? non contentandosi delle tante, & tali copiose acque del suo gran bel Tenere .

Insomma conchiudo, che l'acque piovane, raccolte nette, in tempi opportuni, son per lo stomaco, cose rare, per tenere leggierissime, à cui dò il primato .

Dopò queste, propongo à tutte l'altre, l'acque de fonti, che sipidamente verso Leuante nell'equinottio, già se ne scorrono, e che da radici de monti, ò colline, ne nascono .

Il terzo loco, all'acque de fiumi si consegna; e tanto sono migliori, quanto più scorrono, e verso l'Oriental parte. Testimonij con l'acque del Pò, &c.

*Il quarto loco dassi à nostri pozzi, parlo de buoni, fondati in sani luochi, alti, lontani da vallate; perche ogni pozzo è fonte, auenga che il pozzo non parteci-
pi*

DEL FALCONE. 73

pi tanto la virtù del Sole, come fà il fonte, ch'è in superficie della terra.

Il quinto loco, è l'acqua di neue, ò de ghiacci squagliati.

L'acqua de laghi, più de tutt'è graue: E quella delle paludi è pessima: massime quella doue sono per dentro le sanguischiughe.

Dicoti però questo, che l'acque doue nascono anguille, come sono quelle Lacune di Ferrara, non son totalmente cattive, perche anch'elle sorgono, e scorrono, à bēche pianpiano: l'effetto è buono, adunque la causa, è buona: dico che l'anguille nascon in quell'acque e l'anguille son bone, adunque l'acque non son cattive.

Ma quell'acqua, che genera mignatte: come dicono in Toscana, ouero sanguischiughe è cattua, perche la mignatta non si mangia: Si che diremo, che da buò cepo frutto saporito ne prouiene, e da buona vena terrena, ne scaturiscono molte volte acque gentili, leggiere, limpide, e sottili, e trasparenti, simili à quelle del pozzo della Samaritana, che dal gran Padre Iacob fu con tanto contento suo cauato, e fabricato.

Della Cisterna.

Comprando tu la villa, in collina, ò in montagna, rapida, oue non v'è fonte, ne fiume, ne speranza di acqua di pozzo: oue conuien star al beneficio di natura per conto d'acque, aspettando che piovua, in somma, e non altrimenti.

Si che altro rimedio non c'è, che quella poc'acqua piovuana,

uana, sia raccolta in cisterna; Altrimenti quel sito si goderà malamente, e forsi conuerrà in tutto abbandonarlo.

Il che volendo fuggire tanto danno, e volendo godere quella villa montanara, tosto bisogna farui vna gran cisterna, per l'acque che s'hàn da bere, far minestre & altri seruitij di cucina.

Poi sarà bene farne vn'altra, per racorre ogni acqua per vili seruitij; come per lauar panni succidi, e sporchi per far bucato, lauar tine, botte bagnar l'aia, inassiare canolini per spegnere vn qualche acceso fuoco, quando mai occorresse, quod abyt.

La Cisterna nobile, è vn vaso rotondo, in modo di pozzo, ma larga da dieci braccia, più, ò meno secondo il bisogno della grande, ò picciola villa, ma non profonda com' il pozzo.

E questa sarà per conseruarui dentro l'acque piovane, le quali gli antichi la chiamauano Argento da cibare, e noi la chiamiamo acqua perfetta da bere: vassi a questo gran vaso più di cento volte al giorno O benedetta cisterna. Si fa anco quadra.

Gran diligenza conuien usare in fabricarla bene, & che ritenghi l'acqua, e la conserui buona. Essendo cosa difficile il voler tenir serrata l'acqua, in vna prigione di muraglia: Si che fa di mistieri per quest'opera, hauere vn buono muratore, che perfettamente fondi, muri, e la stabilisca.

Fabricasi la cisterna in parte di sano terreno, molto lontano da aquarucci di stalla, ò lettame, ò sia nel cortile, ò fuori.

Sia però sita in parte commoda che da tetti vi si possa

sa condurre l'acqua, da tutti i tetti: e commodi per andarui ad attingere acqua.

MODO DI FABRICARE vna Cisterna .

PRima s'ha da cauare il terreno in luogo come t'ho già detto; e s'ella v'è larga dieci braccia netta. quasi larga la terra quindici braccia, poi con bonissima materia, fabrica il fondo, alto, e ben lauorato cō gerrone di buona calce, chiappe de coppi ben pistate, di mano in mano: poi muraui d'intorno à modo di pozzo ò in quadro come camera ma con grossa muraglia più d'un braccio de buoni mattoni, e calce frescamente cotta, imbiancando bene di corso, in corso. Auertisci bene à questo, che se la calce non sarà cotta di fresco, credilo à me che la fabrica non ti riuscirà, e l'acqua v'scirà per lo difetto della trista calce, c'hò detto .

Fatta la canna, ò quadro subito ben bagnata, stabilissima con grossa calce, calcando la mano .

E due giorni ritornauì à chiudere quelle fessure, con la punta della cazzuola .

Poi fuori della cisterna, riempe quel vano d'intorno, intorno con creta ben trita, e cascata, e che sia quasi asciutta: ottimo aiuto che si dà alla cisterna .

Conuengono tutti li veri Architetti, in ciò che con lardo stroppicciando di dentro la stabilitura della cisterna, restano quelle fessure chiuse, & sicure dallo scoppio .

Stan

Stan bene qualche pietrone in fondo della cisterna, sotto di cui albergano Anguille, e pesciolini, che poi guizzano per l'acqua, pe'l cui moto l'acqua conseruasi più sana, e migliore: gettandoni giù alle volte qualche cosa da mangiare.

Che si deue fare alla Cisterna, dopò fabricata.

PRima, che tu di l'acqua alla Cisterna, sia stata stabilita, sei mesi auanti, acciò c'habbia fatto buonissima presa.

E datagli l'acqua se non tenisse bene, leuasi l'acqua, & turansi quelle fisure, ò crepature, con pete, e seno squagliati insieme.

Stabilita la Cisterna dentro, e fuori, sino alla bocca, sulla bocca ò margine mettili vna bella pietra, e quì da vn canto più comodo, ui sia vn cisternino, ò di marmo, ò murato in pietra asciutto, con dentro pietricine, e rena che capirà tutte l'acque inui condutte, e coleranno giù purgate, e limpide, nella Cisterna ma che condutti de tetti, canali, disopra i tetti, & instrumento, stia netto, e polito.

Questo cisternino dico sarà à modo d'vn pozzino, appoggio alla Cisterna, con dentro qualche bucolino, per cui l'acqua purgata vscirà, colando nella gran Cisterna.

Sarà bene à certi tempi, nettare la Cisterna, e lauarla bene, vedendo se ha bisogno di qualche riparo, e di turare qualche fisure.

Vor-

DEL FALCONE. 77

Vorrebbero i condutti dall'acqua, di terra cotta, & che pendessero bene, acciò più facilmente l'acqua se ne scenda giù verso il Cisternino.

Ma nota ben questo, come cosa importantissima. Non da ogni tempo dell'anno si raccolga l'acqua piovana, per mandarla nelle Cisterne: perche dopò il corso dell'inuerno vengono l'acque più graui: ma quelle colte nell'inuernata son migliori delle colte nell'estate.

Le prime acque colte subito dopò i giorni di Canicola, che son circa il fine di Luglio, son amare, e pestifere: facilmente si corrompono, mediante il mesuglio del l'arido, et abbruciato terreno, essendo la terra amara per l'estiua adustione. Quindi si dice, che è miglior l'acqua piovana, che da tetti scende, che quella che si coglie dalla terra.

E di quella, che da tetti si piglia, credesi, che la più sana sia quella, che si coglie dopò, che i tetti son lauati dalla prima pioggia d'Agosto.

Altri dicono, che le piogge notturne, son meglio delle diurne: E che la cadente pioggia, quando che tuona, non è pura, si che per quella falsedine rimane nocua.

Horsu accomoda bene i tuoi conduti de legni, alla gronda de tuoi commodi tetti, e quelli da terra, che siano di terra ben cotta: acciò che venendo acque ad opportuni tempi scorrino, giù al cisternino, e poi alla Cisterna.

E sian talmente acconci quei condutti, che venendo acque importanti, come ne giorni poluerenti, o caniculari, si possino mandare all'altra Cisterna: Così habrai due Cisterne, l'una polita per bere, l'altra per seruitij uili, e succidi.

Ad

Ad ogni modo habbi nella villa vn gran fossaccio da ogni colata acqua per l'ochè, anitre, galline, porci; per abbeuerargli ogni animale, e per lauargli, riscia quarli, & per mill'altri seruitij occorrenti in villa.

Del forno della Villa.

Fatto l'apparecchio di quanto habbiamo detto di sopra, per commodo della tua villa.

Faccisi vn forno, per cuocere il pane: grande alla proportionè della villa, e sua fameglia.

Che sia lontano dal casamento del Padrone, dal fenile, dalla Stalla, e dal pagliaio.

Vn forno formato, fallo vn' poco più lungo, che largo: fondato in calcina sito alto da terra vn braccio, e mezzo, ò due: poi riempito quel quadro vano, con terrazzo, poi c'harriui al solo del forno, fagli prima doi soli di sassa del fiume, murati in terra: perche quelle sassa s'infuocano, & in lungo tengono caldo in se, & nel forno.

Poi faccisiui sopra il solo bello de buoni quadrelli, cotti, che durano più de crudi ne forni di villa.

Il cielo del forno, fallo similmente de buoni quadrelli cotti, murato però in buona terra creta, e che sia buona muraglia, che non esca, poi fagli sopra il cielo vna coperta di terra ben concia, e calpestata: poi sia ben coperto de coppi, con le sue fenestrelle di quà, e di là, per riporui dentro le fuccaccie, ò altro.

La bocca del forno non sia troppo larga, e sia fatta con quat-

DEL FALCONE. 79

quattro pietre, con la caua, per metterui il serraglio di ferro alla bocca, acciò non spiri punto.

Su'l piano della bocca del forno, vi sia vna bella pietra marmorea, piana: senza la cui che chi è, si guasta la bocca del forno: E subito il villano dice al Padrone, fate conciar il forno.

Vn buono forno, risparmia legna assai alla villa: però habbia cura il Padrone, che il forno sempre sia buono, e non sia strapacciato.

Cotto il pane, sempre il forno stij serrato: perche si manterrà caldo.

Non si ficchin quei spini sciolti nel forno, perche consumano il forno, ma sieno legati in fascetti: e d'auanti al forno vi sia il suo tetto, perche piovendo si possa commodamente starui sotto ad infornare, & sfornare il pane.

Che il forno si vegga, stando sotto'l portico di casa, per più sicurezza del pane, pasta, e d'altra cosa, che s'inforna.

DEL FORNELLO PER far bucato.

GRan bisogno hanno i Padroni di legna; perciò conuiengli esser aueduti che suoi Massari habbino forni, fornelli, buoni, e caldi, per maggior risparmio, & auantaggio di legna. Sia dunque il fornello in loco comodo, sotto'l portico, appresso al pozzo e lontano da fenili, habbi murato dentro il suo gran lauezo

lauezo di rame. Sia fatto il fornello per mano di Maestro pratico in ciò, altrimenti troppo legna si consuma.

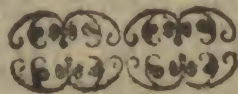
Sia detto fornello ben murato, e chiuso d'intorno, con la bocca stretta, acciò non così facilmente fuoco, ne fiamma, ne calore indi ne possa uscire: in tal maniera che vn gran lauezo pieno di liscia, ò rano, con poca legna boglirà, e manterrassi caldo, essendoui sopra il suo coperchio di ferro, ò di legno, fatto però in doi pezzi, de quali vn solo si leua, l'altro di rado, ò non mai.

Auerti, che di dentro il muro del fornello sia lontan dal lauezo d'ogn'intorno, da quattro dita, sino all'orlo, ò margine di detto lauezo, accioche il calore, e fiamma s'estenda non solo sotto il fondo, ma anco da tutte le parti di detto lauezo.

Vn sol corso de quadrelli basterà di sopra à torno alla bocca, & orlo di detto lauezo.

E che sia ben murato, con buona creta, acciò non spiri da niuna parte, ne rifiata pur vn poco.

Tengasi quel lauezo più coperto, che si può di sopra via: e la bocca del fornello starà bene chiusa anch'ella, a fine che'l fornello stia più caldo, che possibile sia. E questo sarà ottima ricetta per non consumare tanta legna, come sogliono le contadine di poca discrettione, abbrusciando all'altrui spalle, e creppa Padrone.



DEL

DEL NECESSARIO, O CESSO
Disse il Thosco.

DA buoni Architetti è giudicato giudizioso quello, che sà fabricare vn camino, che non tema il fumo.

Ma più esperto è tenuto quello, che sà fabricare vn Necessario, Destro, Latrina, Cesso, ò Cacatoio, qual non puzzi.

Perche vedesi camini assai, che non temono fumo; ma niuno cacatoio si ritruoua, che ò tanto, ò quanto non puzzi.

Meritamente Marco Varone l'addimandò latrina, & l'antichi suoi lauatrina, à lauando, perche al certo, come vedete, il cacatoio sempre ha qualche cosa di brutto: e per consequente, ha qualche bisogno d'esser mondato, sgombrato, ò lauato, altrimenti tu ti inuisci le dita, la camiscia, ò altro.

Per fuggir dunque al meglio che si può tanto fetore, e bruttezza, non solo vn necessario in villa tua ci vuole, ma almeno due, ò tre, che saranno fabricati verso niun' hora, oue il sole mai vi batte, vadici si però a tetto.

Et se potessi farsi sopra d'vn corrente fumicello, molto meglio sarebbe, etiandio, che non fusse al Setten-trione.

Habbi però cura la serua, tener netto la tauola del necessario, lauandola, almeno vna volta la settimana acciò quel luoco non infetta le genti.

F

E di

E di molta sodisfattione seruirsì d'vn cesso, non tanto sporco.

E volendo far carezze ad vn'amico tuo, teco albergato, fà ad ogni modo ch'egli ritruoua il cesso netto, con carta, e stracci bianchi.

Auertissi, che'l cesso habbi più spiragli, ò fenestre; che l'vn'all'altra sia al dirimpetto.

Così il vento entrerà, sgombrerà quel mal'odore, e purgarà quell'aria come infetta.

Essendo questo necessario a modo di pozzo: bisogna ad ogni modo ogn'anno farlo nettare, d'inuerno, quādo, che i sortimi sotterranei son più bassi: perche quel letame d'escrementi, ti rimarrà più asciutto. Ma perche questa materia puzza vn poco, parliamo d'altro di gratia.

DEL POLLARO, e delle Galline.

N*El tuo cortile in villa, habbici vn bello, e ben commodo pollaro, sito vn poco lontano dalla casa del Padrone, per star più netto; sia però in parte che Patroni lo vegghino a tutte l'hore, acciò che ladri temino tal vista.*

Sia il pollaro assai largo, ben fabricato, stabilito in calce, e ben liscio, acciò che quei pidocchi, ò polliccioni, non vi si annidano, ò non dian noia à pollami.

*Starà bene appresso del forno perche quel fumo piace alle galline, con l'uscio verso mezo giorno, auanti vi sia il suo portico, verso mezo dì, ò nona, sotto di cui
sia*

DEL FALCONE. 83

sia poluere , e ceneraccio; in cui si riuolghino i pollami, e godino quel sito, e sole aprico; mezo attissimo, per tenere le galline nette, calde, e feconde ò fruttifere, oue se le dia mangiar, e bere acque netta, che mai non le manchi.

Seruirà questo portico, per dar mangiar quiui sotto alla pollaria, e quiui ritirarsi quasi sempre, massime nel tempo freddo, e piovitticcio.

Sia ben coperto di tauole, acciò che ne topi, ne donnole, ne biscie, ne lucertole, ò altri simili animalazzi, non vi possino per modo nissuno entrare.

Sianui. s'è possibile, due finestre in faccia l'vna all'altra: acciò ch'escia quell'odore graue, sianui sù le ferrate le ragnate, e serrande: E che l'uscio sia buono, con ferro, e chiaue, e che si vegga stando su l'uscio del Padrone, ò del Massaro, e che la Massara ogni sera à 23. hore poco più, che già le galline son dentro: ferri bene con ferro, e chiaue.

Sia la pollara ben asciutta, e solata sia larga, perche i polli stan meglio, e più netti, habbisi cura del tetto che qualche gocciola non fasci danno.

Vi siano i suoi nidi larghi nel muro, e fuori anco per couare, e per far le voua, quanto più larghi saranno i nidi tanto più saran sicure le voua di couo con la chioccia sopra, e meglio vi starà dentro i polcini. E le galline vi staran poi più volentieri à far le voua, e non anderan a pollaio d'altri.

Si netta il pollaio più volte massime d'estate, mutando la paglia de nidi, rimettendouene della netta, e bianca, perche quel sterco gli genera podagra, corotta genera pipit.

F z Poi

Poi per dormire bene le galline, siano vn bel palco, alto da tre braccia, perche la gallina volentieri di notte stà in alto.

E che quei legni doue stanno sù con i piedi, siano non rotondi, ma piani, perche sempre stanno in cadere, hora innanzi, hora in dietro, così riposaran meglio. E vi siano due scalette appoggio al palco, vna di quà, e l'altra di là; perche con più commodità sopra quelle, la sera vi salgono le galline, e così starà meglio.

Poi andandoui sù a questo modo, non volano sù, ne rompono l'oua fresche, ne quelle del couo, e del polcini.

Oltre quelle, che non ponno volare, sagliranno pianpiano sù per le scalette.

Non volendo aprir l'uscio del pollaro, potrai far vn buco largo vn palmo nell'uscio da basso, ma con vna catarata, ò in modo di berlinetta: così la mattina ad vn' hora di giorno, l'aprirai, e la sera, a vintitre hore ferrile.

L'uscio del pollaio non stà bene aperto di giorno; perche il goloso v'entra, e tracanna l'oua calde, ma non cotte. Oh golaccia pelosa.

Staran bene qualche alberi grandi come moroni, ò simili cose, quini vicini al pollaro, ma che l'ombra sua non leui il sole al portico, onde sotto tal ombra, le galline si vi tratterran sotto in tempo caldo, a quel fresco, iui spoluerizando, e nettandosi, ou' anco staran le chioccie con suoi polcini, più sicuri dal Nibbio, ò da altro volatile rapace.

Se tu vuoi che le tue galline stiano a casa dalle bene da beccare, massime quando fa l'oua: ma quando
non

DEL FALCONE. 85

non fanno, lasciale andare alla busca.

Fà che ogni sera le di mangiare, perche più presto, volontieri, e tutte la sera verran à casa, per gola di quelle poche granaccie, loglio, ò mondiglia, ò crusca impastata, e d'inuerno dalle bere acqua tepida, e che'l pollaro stij serratto. perche a questo modo hanrai sempre qualche voua fresche.

Le vinaccie non son buone per le galline, dico quando che fa l'voua.

Se la gallina mangia l'voua falle vn'endice di gesso, ò di creta.

Quando non fanno, quelle vinaccie, ò graspe son com-
modo nutrimento per le galline.

S'ingrassa la gallina, con ben da mangiare, in loco oscuro, e stretto.

E bene, che la gallina vadi à dormire con i piedi netti, & asciutti, altrimenti viengli mal di podagra a piedi, e d'inuerno gli gelano i piedi, e gambe, d'onde nasce che poi in tempo di far voua, non ne fanno, per tal infermità.

Mattina, e sera, è bene continouamente dargli vn poco da mangiare; accio non si suiano, smariscchino, perdino, o faccino l'voua a casa del tuo vicino.

Se vuoi, che faccino a buon' hora, al principio di Febbra-
ro, dagli ben mangiare.

Le galline nere, tanete, e rosse, son migliori delle bianche. La gallina bianca non è buona per far voua.

Se la gallina vola troppo, rompale i vanni, o penne magistrali, ma da vn'ala sola.

Auertirsi che non s'vfino andar nell'horto, perche questo le ritira da far voua.

*La buona gallina conuien che sia di mediocre statura ,
pancia lunga, e corpo quadro .*

*Sappi, che la gallina c'ha cinque vnghe , come il gallo,
è più saluatica .*

*Quando hà lunghi i speroni , facilmente rompe l'voua ,
ne coua si ordinariamente , e simil gallina pe'l più
mangia l'voua .*

*Quando è troppo grassa , fà manc'oua , e quasi senza ,
torlo, ò giallo . La gallina c'ha sì lunghi i speroni, che
sempre russa , e canta in gallesco , mettila al buio ,
dalle ben da mangiare , & poi fanne vn buon car-
neuale .*

*La gallina troppo giouane, pe'l più , non attende bene à
couare, ne à condurre bene i suoi polcini .*

*Però dicesi fra le donne: Gallina giouane per far voua ,
e vecchia per couare .*

*Volendo ch'ella non coui, pelala nella pancia, ò postico,
ortigala bene, bagnala più volte in acqua fredda, non
gli dar mangiare per tre giorni, legata stretta in gab-
bione; dopò cauala , dalle mangiare , mettelà con il
gallo, e tosto farà voua .*

*E s'haurà la tosse , ò pipita , disse il toscano , mettelì vna
delle sue penne nelle nari .*

*Le viene questo male per non hauer beuto a bastan-
za, ò per hauer beuto acqua torbida .*

*Si sanano anco à questo modo . Prima lauare il becco
bene con oglio, in cui sia stato infuso vn spicchio d'a-
glio pisto, poco dopò aprire il becco, lauandole destra-
mente quel popoco di marcino, c'hà sù la cima del-
la lingua, lauando con salina, & vn poco d'aceto.*

*La gallina s'accieca, quando diuen vecchia, e beuendo
acqua*

DEL FALCONE. 87

acqua gelata, ò troppo fredda, ò per non poter andare al coperto in tempo di pioggia, e per hauer dormito al sereno, sopra dell'alberi la notte.

E viene il flusso di corpo, ò cacarella, come dicono à Napoli, quando il lor mangiare è troppo stemperato, ò hauendo m'agiato qualche lassatiuo; ò che il pollaro è stato lasciato aperto la notte.

Ottimo rimedio, che la volpe non ti mangierà le tue galline in pollaro: Serrale bene à ferro, e chiaue, la sera nel pollaio, vsci, buchi, e fenestre, così dormi sicuro, e quest' è ottimo rimedio approuato, & infallibile.

La gallina d'estate ti farà voua assai: e se anco d'inuerno ne vuoi. tienle calde, e continuamente dalli da beccare. E quando haurà compiuto i tre anni, mangiala lei.

Le sterili ingraßale, poi tirale il collo, e se vuoi tenere galline, procacciane delle fattrici, e feconde, & di bella, e buona schiatta, quelle che fan 2. volte il giorno muoiono presto. Auertendole c'habbino i diti dispari, & anco occhi grandi, cresta diritta, ma non da gallo: penne, che tirino al nero: di bel corpo; perche farà bell'voua, e bei polcini. La pollastra di diece mesi partorisce. d'inuerno, poco.

Fà da 50. voua prima, che cona.

Si che giudico che se sul tuo cortile haurai venticinque galline fatrici, che saranno a bastanza.

Poche, di buona razza. e ben nutricate.

PER FAR BEN COVARE
L'voua alle galline.

E Tenuta la Contadina, o Massara della tua villa, molto sacente, e sofficiente, quando, che essa ha buona cura di saper far couar ben le sue galline, & ella molto contienfi, vedendo il suo cortile ripieno di belle galline, d'vn bel gallo, e de belli pollami. Però se lei non sapeße così ben fare, io per cortesia le voglio insegnare, aspettando però anch'io qualche ouette dopo Pasca, o qualche pollastrelli al S. Martino, in guiderdone delle mie fatiche, e stenti.

Bisogno dunque fià procacciare uoua fresche, c'habbino però da otto dì nate da gallina calcata dal gallo; perche fra questi otto dì la virtù del quaglio del gallo si difunde per tutto'l vouo, belle, e di gallina di buona razza, & atte al couare; Perche non tutte le galline son buone à ciò. Le galline giouani, come di vn'anno o di due, io le veggo più atte a far voua, che al couare. Volendo dunque vna buona chioccia, conuieni torre gallina vecchia, che più fiate habbi couato, e fatto tal arte.

Perche si come tutte le donne san far figliuoli, ma non tutte fanno allenargli: hor così tutte le galline san fare voua, ma non tutte le fanno couare, o couate non fanno nutrire.

Ma le donne, che più volte han figliato, fanno ancora meglio allenare, & nutrire i loro teneri bambini.

Così

DEL FALCONE. 89

Così auiene alla pratica, e vecchia gallina, che sa bene couare, & grassamente nutrire, & alleuare i suoi polcini.

Si che conchiudo dicendo che la gallina di tre anni sarà alta, e perfetta per couare.

Auertendoti anco che la gallina di sprone grosso, lungo, & acuto, come quello del gallo, non si deue far couare; perche romperà l'oua. L'oua lunghe saran pollastrelle, ma i rotondi saran galletti.

TEMPO DA MET- tere in couo.

Ogni cosa ha il suo tempo, e stagione, disse quel Sauiò, e bene, però anco r'è il prefisso tempo, di far couar queste benedette Galline.

Per tutto Marzo, sino per tutto Settembre, sarà buon mettere a couare, ma non prima, ne dopò: Anzi è commun parere, che dopò mezo Giugno, quel couo non riesca, non essendo quei pollastri molto grati, non potendo lor crescere, come quei primi.

In Lombardia questi vltimi, diconsi migliaruoli.

Horsù, accomoda l'oua in vn bel nido largo, netto, e di bianca paglia: siano dett'oua fresche, dico che habbino almeno 8. dì l'ouo fresco, fresco non è buono, perche la virtù del seme del gallo non l'hà ben tocco.

D'Estate couarà in 18. giorni: ma d'Inuerno in 25. hęc Aristot. de animalibus, lib. 6. cap. 2.

*Belle razze di gallina dal gallo calcata, in numero di-
spari:*

spari: quando fa più freddo, mettegli in manco numero d'voua, come di Marzo, Aprile, Settembre, &c. Mettele 17. voua, ò 19. ò 21. ò 23. e non più mai, & ciò ne mesi caldi.

E questa couatura durrà vent' vn giorno.

Tengasi la gallina sù l'voua più che si può: dandogli mangiare, e bere accosto al nido, acciò che l'voua non si raffreddino, e diansele qualche cosa di buono da beccare.

E mettasì à couo fatta la Luna nuoua, sino appresso alla quintadecima, perche i polcini nasceranno, à Luna nuoua, e crescente, e cresceran più presto.

Sia il nido remoto dall'altri nidi, acciò l'altre galline, non diano noia alla pouera chioccia. Detto nido sia tenuto netto.

E sarà bene rinoltare quell'voua del couo, almeno per due volte, a fine che tutti quei polcini sentino quel calore, e naschino bene, e sani.

AVERTIMENTI INTORNO Alla Chioccia.

A Verlissi, che la Chioccia habbi la scaletta appoggio al suo nido: porche non essendoui, volando sù per annidarsi, facilmente romperà l'voua, Et vscendo alle volte la Chioccia per vn poco presto la Masara gli dia d'occhio à quell'voua, accomodandole, se fussero incommode: acciò che egualmente sentino il materno calore, e prendino l'anima.

Et

DEL FALGONE. 91

Et essendone qual' vno rotto, bisogna leuarlo .

*Si mette in couo à Luna crescente , da 10. sino à 15.
perche schiueran anco a Luna crescente .*

Sarà bene scriuere il giorno che fù misso il couo,ò mandarlo bene à memoria per sapere giusto il tēpo, quando pulcini douran nascere : per potergli aiutare , come anco s' aiutano le parturienti donne .

*Perche à i 19. ò 20. giorni, essendo l' vouo sano, potras-
si rompere vn popoco, acciò possi più ageuolmente il
polcino vscire .*

*E questo fassi per la durezza del guscio , che alle volte
talmente resta duro , che il polcino non lo può rom-
pere .*

*Nell' vouo couato diece giorni v'è dentro tutto'l corpo
formato, dice Arist.*

*Passato vent' vn dì , se polcini non saran nati , non v'è
più speranza .*

*Però sarà bene gettar quell' voua , acciò la pouera
chioccia non vi stia più sù , ad indebolirsi , senza
speranza niuna : e sarà bene mettere a couo tre , ò
quattro galline in vn medesimo giorno ; perche se
tutte non reusciranno , potransi mettere tutte quel-
l' voua sotto d' vne chioccia, ò due, delle più vecchie
nell' arte , che non sapran discernere i suoi figli dal-
l' altri .*

*Auertendoti di non leuar via i polcini ad vno, ad vno ,
schinati , che saranno : ma lasciagli per doi giorni ,
sotto la gallina , senza mangiare , intanto tutti gli
altri nasceranno : quell' vltim' voua sperale se son
buone rompe il guscio , se cattine , gettale , e leua la
chioccia , con polcini , e dagli miglio da mangiare ,
ò mi-*

ò micoline di pane bianco, & buone grana alla madre.

Ma à polcini leuati dal nido, fagli questa medicina: metiteli tutti in vn criuelletto, sotto de cui farai vn poco di fumo, abbrusciando ò pulleggio, ò mentastro, ò rosmarino, e tal profumo odoroso sanarà quei polcini, da vna certa flegma, o piumida, che gli offende, e trauaglia, e fatto tal profumo per quel giorno, non gli dar mangiare, ma tiengli al caldo, sotto la chiocchia, poi il prossimo vegnente giorno, dagli bene da mangiare, come ho detto, ò trito cascio molle, ò farina d'orzo, ò foglie de porri, trite, e cotte: questo gli diffende dalla pipita, ò catarro, ma poco per volta, perche mangiarebbono tanto, che poi non potrebbero smaltire.

Così per tre giorni, si terranno, sobrij nella corbella, con la sua madre rinchiusi: tengansi però in loco, che non patiscino ne troppo caldo, ne troppo freddo.

Passat' i tre giorni mettegli con la madre nel gabbione, rinchiusi per quindici giorni, col suo bisognenole cibo, di cose leggieri.

Là oue prenderan forze: poi potran vscire, & andar pe'l cortile.

E per non impedir tante galline, ò chioccie, potrai mettere dietro ad vna gallina 30. polcini, e quell'altre c'han couato, si metteranno in ordine, per far dell'oua.

Sappi di più, che se la chioccia fusse troppo girandolaia, e vagabonda, volando, ò saltando su l'alberi, e fossi, e che i polcini non la ponno seguitare.

Sarà

DEL FALCONE. 93

Sarà bene non lasciar rscire la chioccia dal cortile, sino ad vn mese.

*E t'auertisco, che se pulcini mangieranno male, e bene-
ranno acqua torbida, facilmente gli verrà pipita, sù
la cima della lingua; ilche è vna pellicola mortici-
na, che deuì rimediare leuandola con l'vngbia, pian
piano, poi metterui sù vn poco di ceneri, ò vn poco
d'aglio pisto, bagnato nell'oglio, ò riempirgli la gola
d'orina d'huomo, cosa ottima.*

*Quando i polcini hauran da vn mese, cauagli quelle piu-
mette, brutte di sterco, c'han sotto la coda, e den-
tro dalli cascio, acciò ch' indurrendo non gli serra-
sero il postico, e non potendo lor cacare, come auie-
ne, piglia vna penna d'Ocha ben liscia vnta, e fagli
vn cristiere.*

*Se hauranno assai pidocchi, ò piccioni, lauagli in ac-
qua in cui son cotti lupini.*

*Se tu vuoi voua d'inuerno, non lasciar patir fame, ne
freddo alle galline, e dagli mangiare scemola calda
con foglie, ò semi d'ortiche jecche.*

*Se vuoi conseruar l'voua d'inuerno, serbale nella pa-
glia, e d'estate fresche, mettele nella crusca. Questo
dicono i miei antichi libri.*

*Ritruouo però, che in vna cantina sana, & asciutta, vi
si conseruano dentro molto ben l'voua.*



AL-

ALTRO MODO PER hauer affai polcini, senza Galli- na, che gli coua.

Questo è vn secreto naturale, per certo molto cu-
rioso, e forsi che te ne riderai, e mi dirai esse-
re ciò impossibile, hauer polcini senza chioc-
cia.

Horsù fà così.

Piglia voua fresche, e belle, di otto giorni nate in cir-
ca, e ben sperate, in cui sia il quaglio del gallo; fà vn
gran nido nel forno, caldo honestamente, ma non in-
fuocato, riempilo d'oua, & coprili con sterco de pol-
lara, e qualche penne, leggiermente però, e tiene tal
forno, ò stufa, caldo con molta auertenza, che non si
raffredda affatto, perche i polcini morrebbero di
freddo: ne sia troppo caldo; perche cocerebbono: &
alle volte bisogna riuoltar dett' oua, e gionto il vi-
gesimo giorno, rompe vn poco l'oua, acciò i polcini
possino vscire.

Ouero piglia vn canestro pieno de voua, e mettilo nel
forno caldo honestamente, e sopra potrai porui sù
panni caldi.

Ouero d'estate, tiengli al sole, però non troppo caldo, e
la notte nel forno, e ti riuscirà, perche haurai assai
pulcini senza couare di gallina, mediante tal calore
naturale, ò artificiato.

Ouero, mette l'oua nel lettame caldo nel mezzo, & a-
sciutto,

DEL FALCONE. 25

sciutto, ò in qualche vaso, che sempre sia caldo ciò insegna Arist. lib. de Animalib.

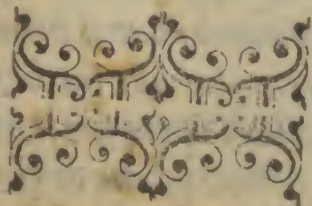
Ma come s'alleuaranno tanti polcini senza chioccia?

Ecco il facile rimedio.

Piglia vn bel cappone, grasso, giouane, e sano: pelalo tutto sotto la pancia dal mezo in dietro, poi con ortiche pungenti, pungilo assai, assai: poi stà per doi giorni à dargli mangiare: poi fagli vna zuppa di vino buono, e fagliela mangiar tutta, e dagli bere di quel vino sin tanto che sia imbriaco, e stordito: e questo stia così per tre giorni sempre con zuppa, e vino: poi mettilo in luoco oscuro per quei tre giorni, e che non vegga lume.

Passato tre giorni, metti vn pulcino c'habbia da dieci giorni col detto cappone in luoco chiaro, a cui fra due giorni gli piglierà tant' amore a quel polcino, che lo nutrirà, chiamerà, scaldarà, e cose tali degne di gran merauiglia: e due giorni dopò questo mettegli sotto da vinticinque polcini, che vedrai cose belle e mai gli abbandonerà, sino che non siano grossi, come galline.

E così haurai i polli curati, e nutriti senza chioccia, nati senza calore naturale materno. Credo però che il couar della gallina, sia meglio, manco fastidio, & più sicuro.



DEL

DEL GALLO, SV' L COR- tile della tua villa .

Perche il Gallo è l'horologio della villa , quale pare, che la somma providenza di Dio l'habbi creato , acciò che desta gl' huomini la notte per tempo , e gl'inuiti all'opere .

E per certo quest' animale necessario nel cortile ; perche esso presente , predice la mutatione de tempi, risueglia il contadino , come che lo chiami leuati sù alle facende , e non dormi più : e mancando il Gallo , molte volte il contadino manca di leuarsi à far molt'opere .

Il Gallo è come vn vigilante soldato, guardiano, & sentinella del tuo cortile : grida nell' arriuo de forestieri: diffende le sue galline , gli procaccia da mangiare, le conduce à pascoli buoni, raspando ritrouato il grano, ò spica glie ne fà più che parte . L'altrui galline non le vole nel suo cortile : ama molto le sue moglieri , e più ama le più grasse . Combatte co'l becco , e con speroni , in lor difesa , e fatto vincitore , canta alla strangolata .

Nel più profondo silentio notturno, fatta la sua digestione , con l'ale si scuote, e forse si batte : poi infallibilmente, & altamente canta: oue il buon Massaro tosto si leua sù à dar mangiar alle sue bestiole, e le donne ancora si leuan' à far l'opere sue femminili .

Canta il Gallo più alto di notte , che di giorno , per meglio destare il lasso lauoratore, che si desti, vesti, eschi
in

DEL FALCONE. 97

in campagna, ad operare, i viandanti à caminare,
i mercanti a caultcare, e preparare le loro merci,
i conduttieri al carreggiare, i studenti a studia-
re, i religiosi ad orare, & ogni vno, ad ogni arte
sua.

Nota che vn bel gallo debb'hauer tal qualitati, e fat-
tezze.

Lussurioso, rosso, vermiglio, ò prugnuolo.

E le galline stan bene del medesimo colore.

Sia di mediocre statura, habbi gran capo, bella cresta,
e sia alta, e non piegata, crespa, e non piana: vermi-
glia, e tonda, coronato Re, ò sia di color sanguigno.
Gli occhi rouani, ò neri: il becco grosso, curto, e ben
piegato. L'orecchie grande, e candidissime.

La barba biforcata, e lunga, alto di collo, con variate
piume, come oro splendente, e giù dal collo pendenti,
il petto largo, e di più colori macchiato. L'ali lunghe,
le coscie grande, con gambe robuste, ma non troppo
lunghe, i piedi larghi, e con speroni ben armati. habbi
bella, e lunga coda, tant'alta, con doi giusti ordini de
penne apartate, e pendenti cime, ritorte, che quasi
gli tocchino il capo.

Non sia il gallo nano, perche faran strepito, e manca
assai nel montare.

Sia il gallo innamorato delle galline, ardito, intrepido
& animoso per affrontarsi con più nociui animali,
così vn sol simile gallo, basterà per 25. galline, &
per più.

Quest'è ornamento d'vn cortile dico, come brauo cor-
tigiano, con altre penne, come sgherro, e gran bra-
uo, con quella gran barba, e sproni à piedi da caua-

G

glieri,

glieri , coronato da Imperatore , combattendo , & guerreggiando, come geloso contro di chi gli fa ruota alle sue sì dilette spose .

Basta, che'l gallo vegga vn' Agosto compito, & vn poco dell' altro, poi tira .

S C I E L T A D E P O L L A M I Nel Cortile .

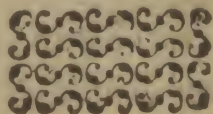
P Assata l' estate, e giunto l' Autunno, faccisi la scielta de tutta la pollaria, che è sul cortile : eleggendo, e capando le più belle galline, e migliori, pollastri, con il più bel gallo.

E quelle più vecchie galline , quelle bianche , zoppe, di brutta piuma , mal andate , nebbiate, e sgratiate; si vendino, ò si mangino , così si scemarà il numero.

La gallina come passa tre anni leuala , e quelle, che non couano, e quelle che mangiano le voua: che cantano in galleasco, che non dormono à casa , e che non fanno le voua a casa, lienale tutte .

Così smorberai il cortile , auanzarai le spese, e farai de quattrini.

D' inuerno , pasce la pollaria , non facend' voua con vinaccie, appressandosi il Febraro , dagli qualche buona mondiglia, perche faran voua, e coueran anco .



M O-

M O D O D I F A R I

capponi in più modi .

Q Vando i polli lasciaranno la chioccia, & i Galletti cominciaranno ad innamorarsi , cantare, e combattere , allhora s'accosta il tempo di castrarli, e capponarli. Sappi, che solo questo volatile si castra per essere troppo lussurioso: e se castrato non fusse, mai s'ingrassarebbe .

Quei galli, c'han grosso il collo, son buoni per capponarli. Sia in tempo di luna scema, vn giorno prima che si capponino non si gli dia mangiare, ne bere; meglio a corpo vuoto, che a corpo pieno si cappona. Chi castra; habbi la mano sottile, e le dita lunghe, e molto ben lauate, da fortune: in questo modo; tagliando sotto il culo per trauerso, auertendo, che in luogo de testicoli non gli caui il cuore , ò rognoni, ò budella, cauati, cuce à refe doppio , quel taglio ponui sù vn poco de ceneri ; poi dagli mangiare zuppa, e bere, ancorch'ei non volesse , poi mettegli nel gabbione che per tre giorni non camini , dandogli ben da beccare, e da bere, e che non patisca freddo .

Così quest' animale muta complessione, e natura; perche leuat' i testicoli perde la cresta, resta sbarbato , senz'ardire , non canta più, ha voce fiocca, e smarrita, non si batte più con l'ali , non dà più mangiare alle galline, non si diffende più : perde le forze, vien effeminato, fà perfettamente vfficio di chioccia.

Di più attende à se solo , mangiando assai , e vien grassissimo,

fiſſimo, e giallo, fà carne aſſai meglio d'ogni carne, buona per tutti, piace à tutti & in ogni tempo, e genera ottimo nutrimento nell'huomo.

Si caſtrano anco Cani, Porci, Gatti, Muli, Aſini, Caualli, Caſtroni, Becchi, Oconi, Anitroni à modo di Capponi, ſino le Galline, e le Donne ancora, e coſi più s'ingraſſano, maſchi, e femine: alle femine pennate ſi gli caua l'ouara.

Quei animali, che generano ſenz'oua, han i teſticolì fuori pendenti.

Sappi che è meglio caſtrar l'animale giouane, che vecchio, perche teme manco, e creſce più.

Poi fra tre giorni, tagliali le barbe, con vn forbice, & la creſta con il cortello, acciò che più non paia gallo, perche i galli gli darebbono, & ammazzarebbono. Quel giorno, che ſi caſtra, non gli tagliar la barba, perche ſentirebbe troppo gran dolore.

Quel gallo è ben caſtrato, e migliore per ingraſſare, che haurà la creſta, e capo polito, ò linido.

Altri caſtrano a queſto modo, ſenza taglio, cauandogli i ſperoni con vna tenaglia, poi leuata quella guſcia delli ſperoni, dà il fuoco benbene a quel poco ſperone neruoſo, ſino, che ſia equale alla gamba, dico con vn ferro affocato coſi i teſticolì gli ſeccaranno in dì 30. Altri gli pelano la ſchena, iui doue ſtan i teſticolì, poi con detto ferro gli dà molto bene il fuoco, poi ſi gli impaſta ſù vn poco di creta.

Ma altri fan meglio, come anche io l'hò approuato, più, e più volte, nel Regno di Napoli.

Là doue hò imparato queſto ſecreto naturale, e viſtone più eſperienze.

Dico,

DEL FALCONE. 101

Dico, che senza quel taglio là di dietro, di sotto si fa il cappone in questo modo.

Pela il gallo sula cima di dietro, ou'è quella birrignilla, che noi diciamo il cizzaculo, ò codrione, come dice il Toscano, e taglialo via, come si netta quando si vuole mangiare, che paiono due fagioli, e tagliali ben sotto, gentilmente però, poi tosto dagli benbene il fuoco con vn ferretto ben infuocato, e mettegli su vn poco di ceneri poi cauagli i speroni, & dagli il fuoco ben bene a quei speroni carnucci, lascialo andare, che fra 30 giorni, ò poco più, saran desiccati i testicoli, tagliali le barbe, e cresta, come t'hò detto poco di sopra. Ma se il gallo sarà vecchio, ci vuol quattro me si a disicare i testicoli, e quest è certo.

MODO D'INGRASSARE

bene i Capponi, & le Galline
giouani, c'han ouato,
e presto.

PRima conuiene trasiegliere i più belli, giouani di vn'anno, ò poco meno, che siano ben castrati, massime quando han la cresta palida.

Il Cappone non è mai ben castrato, che non gli dà ben il fuoco a speroni. Mettegli in gabbia, in parte non troppo chiara, ne fredda, ne troppo calda, ò per terra, con sotto paglia per possarui meglio sù: mutata ogni sera, ò su l'asse in gabbia, ma sian netti.

Impasta farina di meglio cō brodo grasso, & quella falla in boccòcini, ò in pallottole, grosse come faue, e nò gli dar bere, se non vna volta ogni doi giorni, e poco.

G 3 Così

Così in quindici giorni verranno gialli, e tondi, sì che non potranno stare nella pelle.

○ dagli sol miglio, e da bere quanto vogliono.

Ouero con tre punti cucigli gl'occhi, e imboccali com' vn fanciullino piccino, così vedrai che con facilità s'ingrassaranno, e molto più presto di quell'altri.

Migliore carne, hanno i capponi ingrassati nel primo modo, che questi.

Sappi questo, che ogni carne d'animal castrato, è meglio del non castrato. E la grassa è meglio della magra: e la giouane è meglio della vecchia, il cappone vecchio, e grasso è buono, ma meglio sarà, e più tenerino il cappone giouane; pur che sia grasso, come il vecchio.

Io dirò ben questo col miglio nelle cassette della gabbia, acqua continua ti farà capponi grassi, tondi, e pettoruti in 3. settimane, e sarà ottima carne, & ottima ricetta per podagrosi: alle galline bisogna pelargli il capo sotto all'ali, e coscie; perche li sono i pedocchi, e qui sterco, che rompe.

Delle Oche, e modo d'ingrassarle.

E L'Oca, di gran beneficio in villa. haurà la sua appartata stanza dalle galline, larga, e ben chiusa; per ladri, & animali, com'è volpe, donnola, e simile bestie lupine, tutt' i pollari serrarasi à ferro, & chiauue, l'ocche tue saran al contrario delle galline, però dicesi gallina nera, & oca bianca: dice quel prouerbio. *Anser albus. Saresti mai figliuolo dell'oca bianca?*

DEL FALCONE. 103

ca? L'oca bianca fà miglior carne da mangiare, più bell'vona da couare, e più bella piuma da vedere, e da vendere, l'oca nera fà manc'vona, più brutte penne, è razza d'oca saluatica. Sia l'oca grossa, così riusciran i figli.

L'oca senz'herba; e senz'acqua non frutta molto: essend'ella animale libidinoso, che volentieri caualca nell'acque. E animale vtilissimo, che in vn mese s'ingrassa, dandogli bene da mangiare, pastato di farinaccio di saggina, ò di crusca impastata con acqua calda, stand'essa in luoco stretto, temperato, e remoto. E buona la sua carne fresca, e salata, com'è quella del porco. I Paperi giouani, son eccellenti per mangiare così giouanetti. Teste Barthol. Viust.

L'Oca ti dà penna, e per scriuere, pelandola al manco due volte ogn'anno, cioè à Primavera, & all'Ago-
sto. E animale di non molta spesa: perche da se si busca il vitto, massime doue sono paludi, acque correnti, e pascoli. Mangia d'ogni verdume, e d'ogni sorte di granaccie. Que non son acque, ne pascoli, da gran danno alle biaue in campagna; perche prima mangiano il seme, poi l'herba, sino alle radici.

Vna sol volta, ch'entrano nell'horto, consumano ogni cosa, guardisi il munilio di grano sù l'aia, quando non ha guardia l'oca. S'ingozza sino al becco, tanto che se ne scoppia. Lo sterco suo è vna tempesta al terreno, rendendolo sterile per più anni. E ben vero, che l'oca è vigilante fra tutti gl'animali tosto sente l'odore dell'huomo, massime di notte, e subito fa moto gridando. Dicesi Anter. i senza semenza, doue non ha da pascere qualche prato, non stà bene. Quest'oca

è animal vorace per sua natura. L'Oca meglio coua le sue voua, che l'altrui. Al più ne couarà 13. ò 15. la gallina da 7. ò 9. pochi più sino à 11. Bisogna auezzarla à far l'ouo nel suo pollaro, tastarla quando ha l'ouo, e portarlo nel suo nido. D'estate l'oca figliarà in 25. giorni, ma d'inuerno in 30.

Alcun'Ocha couando, ha tant'amore al suo couo, che morrebbe più tosto di fame, che mai leuarsi fuori del nido: perciò bisogna portargli mangiar, e bere accosto al nido.

Nati i Paparini, lasciagli con l'Ocha chiusi da 12. giorni, con mangiare di buona scemola, fresca, ò rotondo impastato, con minute ortiche, & acqua calda; alle volte qualche lattuche, ò grana di miglio, ò farina di frumento stemperata vn poco: e che il bere non gli manca mai.

Pasato tal tempo lasciagli vscire a pascoli, ma prima dagli mangiar vn poco, acciò per vna foglia non si rompino le gambe per alti fossi.

Coua l'Oca dalla Primavera, sino al solisticio, là verso il fine di Giugno.

Tre volte l'anno fanno voua, la prima volta cinque, la seconda da 4. e la terza volta 3.

Dicono che vn maschio basta per 8. Oche.

Vn pollaro d'Oche, bastano 20. i Paparini stian da loro perche molte volte l'Oche li stroppiano.

I Papari di quattro mesi, son buoni da ingrassare, con pastoni: più tosto s'ingrassano i giouani, che l'ocche vecchie, la polenta è ottima per ingrassargli, stando in luoco stretto, oscuro: & aprico.

Alcuni gli cusciono gli occhi, acciò attendino a non guar-

DEL FALCONE. 105

guardare, ma a pappare, per meglio, e più tosto ingraßare.

Stia ben netto lo stabbio dell'Oca; perche la bruttezza gli dà gran noia.

A questo modo al fine dell'anno haurai carne fresca, e salata, con la graßa d'Oca strutta per far minestre, e rostire, penne da letto, e per scriuere.

Oltre che haurai l'oua per vendere, per couare, e per far frittate.

Auisandoti che oltre la grassa dell'Oca, che è cosa delicatissima: hai ancora il lacchietto di vitella.

Procura dunque d'hauer Oche nella tua villa, belle, e grosse, e bianche.

Perche potrai far danari ancora vendendo hor voua, hor penna, & hor Oche, ò Papari: così haurai con tal danari da prouedere a bisogni di villa.

Auisandoti che l'Oca da due anni in sù fà più voua, e più atte al cono.

E l'oua nate da Oche che han acqua assai, son migliore per couare.

Vuol couar l'Oca in loco non molto caldo.

La piuma dell'oca, c'ha assai acqua, è meglio dell'asciutta, e più netta. L'Oche, & Anitre, mangiano assai; perche han così lungo il collo, e larga gola, e petto.

Delle Anitre.

L'Anitra, così discesi, à natando, perche quest'animale sempre vorrebb'essere nell'acque, è più aquatile dell'Oca, e piacegli l'acqua torbida, oue vi pasce con pesce, e molte altre cose è animale ludoso.

Dà

Dà gran danno quest'acqua torbida alle galline, che gli fa venire la pipita, e molte volte acciecano. Sarà bene dunque hauere appresso di casa, vna gran fossa, oue coleranno tutte l'acque piovane, e quiui si tratterranno l'Anitre. Ma questa fossa non sia su la strada maestra, perche molte fiate da passeggeri son ammazzate, e portate via. Con poco si nutricano. Son chiarlere; perciò sarà bene che la fossa sia lontana dalla casa del Padrone.

E animale molto vtile, e buono da mangiare: massime il suo arrostito petto. Fan assai penna, assai meglio di quella dell'Oche. Pelansi due volte l'anno, come, e quando l'Oche. Meglio è dormire su la penna d'Anitra, che su quella d'Oca. Fan voua assai, commode per mangiare, e migliori di quelle dell'Oche. e sua carne ancora. Si ponno far couare alle galline, quando l'Anitra coua auertissi, che non vadi nell'acqua, perche nel ritorno bagnarà le voua del couo, poi marciranno. Stan bene con l'oche a dormire, ma meglio da loro.

Guarda, che non vadi nella peschiera, perche mangierebbe tutto'l pesce.

Gli Anatrini mangiano micol di pane, herbe, tagliate con miglio, e quando son più grossetti, dagli carne, ò pettazzi, ò buacella di bue, tagliati minuti, e si pascono anco come s'è detto di sopra dell'Oche.



DEL

DELLA COLOMBARA In Villa.

H Abbici ad ogni modo vna colombara nella tua villa : da cui se ne caua tanto bene , comodo, & vtile . Questa ti libera da spese di macello , da piazza, pollaiuoli, ò contadini , e con questa tosto, e bene prouedi ad occorrenti bisogni, e neceffità.

E vero che la colombara è di molta spesa, e danno al tuo vicino , tuttauia parmi di molto beneficio, & auantaggio; Perche è di gran danno al vicino; perciò ciascheduno non può far colombara : è d'vtile potendo pascere i colombi sù la sua villa .

Fonda dunque la tua colombara in uilla murata, e stabilita in buona calce , bella, e bianca, e liscia, a Cciò che gl'animalucci non v'entrino. Sia non molto alta, accioche non sia cosi facilmente vista da passaggieri, soldati, vccellatori, balestrieri, &c. e cosi i colombi più commodamente vi voleranno sù. falla di tre stanze , la terrena pe'l pigionante , quella di mezo per granaro , e quella di sopra per colombi, per tanto rumore, non stà bene il padrone c'habiti nella colombara .

Piacemi la colombara in loco cosi un poco eminente , non però molto lontana dalla stanza del Padrone: Ma si bene lontana da strepiti, e strade, appresso all'acque correnti , a campagne culte ; à fine che colombi non si scostino troppo, cosi saranno più sicuri. uogliono però alcuni , che l'acqua corrente sia appresso

presso alla colombara vn sol volo ò due ; acciò con quella poca distanza, il colombo riscaldi l'acqua nel gozzo per dar bere à piccioni .

Altri vogliono, che l'acqua sia più lontana : perche arriuando i colombi dal fiume, non raffreddano l'vna con i piedi molli, e bagnati .

Sia piantata in sito, ne freddo, ne caldo, che l'uscio, fenestre, e luserone, risguardino verso mezzo giorno, d'inuerno, e che dentro, e fuori la muraglia sia liscia più volte da vn patiente muratore, e quelle crepature sian ben rimboccate, dico più, e più volte, e rimbocati ; perche in ciò si compiace molto il colombo .

Habbi la tua colombara d'ogn'intorno vn bel cornigione de quadrelli ben cotti, largo almeno vn palmo, quindi piglieran il volo, e staran à merizo, secondo i tempi .

Vi sia il ballatore, ò fenestrella verso il mezzo dì, & quelle fenestre si possino chiudere, & aprire, stando da basso con l'arte d'vna fusicella, la sera, e massime acciò l'uccellacci non v entrino .

Sia l'asta di detta colombara lontana da gl' altri edificij, dico dal mezzo in sù, che animali non vi possino saltare su'l tetto, ò su'l cornigione, ò sù le fenestre Sù quattro canti siano le lamine lisce, ben commesse nella muraglia .

Sianui colombi dipinti ; perche incitano i naturali ad habitarui più volentieri .

Le passare noiose dan danno alle colombare .

Sia ben coperta, & ogn'anno ricoperta, ò reuista almeno, sotto de coppi sia ottimamente intauellata, e ben

mu-

DEL FALCONE. 109

*murata, dico de mattoni fregni, perche quell'odore,
polue, e sterco colombino, rode i mattoni, e se son mal
cotti, i colombi li beccano, e mangiano.*

*Fagli i suoi nidi, ò de mattoni, ò de vimini, vedi l'altre
vicine, come stanno, ma stia netta la colombara, al-
trimente sei spedito, d'inuerno volte assai, ma più
d'estate, come scrisse quel Poeta.*

Lieua lo sterco, lieua i piliccioni,

Dalli beccar, e caua assai piccioni.

E se così non fai, ò gocciolone,

Quindi già mai non cauerai piccione.

*Oltre la nettezza, dagli ben mangiare d'inuerno; per-
che non si ponno nutrire in campagna.*

Vadisi sù la colombara con scala da mano,

La baltresca del solaio non sia mai aperta.

*Non fidar à tutti la chiaue della colombara; perche nò
gli ritruouerai il tuo conto.*

*Fà che sù la corte almeno vi sia acqua, essendo lontano
il fiume, acciò non patiscino sete.*

*Il mangiare de colombi, mettelo vicino al muro, parte
che non sporchino tanto, come nel mezo, veccia, mi-
glio, loglio, mondiglia, e vinacciuoli, son suo vero
pasto.*

*Piacemi colombi d'ogni colore, ma non quei bianchi,
che troppo di lontano son scoperti da uccelli.*

*Quei colombi rustici, piccini, leuagli, e faràzza de
quei bastardoni, che pur fanno da 7. ò 8. volte l'an-
no, e se ne cuoci vno, compare bene nel piatto, &
per vendere sono di molto prezzo, hauendo cura,
che quei bei piccioni s'accoppiano fra loro: perche
fra tanto più che se s'unissero con strani. Son di 3.
sorti,*

sorti, saluatici, domestici e mitti.

I piccioni tristi, e brutti, lieuali, vendeli, ò mangiali.

Che la serua, ò la padrona ancora sappino dar mangiare a piccioni di gabbia per ingrassarli, dico col cornetto.

E se vuoi boni piccioni, quando son grassotti, cauagli quei vanni, ò 4. penne maestre. onde fra 8. giorni haurai cosa eletta; perche più s'ingrassaranno i piccioni sotto le lor madri, che col cornetto, ò gabbia. alcuni gli rompe le gambe, che presto se gli saldano, non ponno però volar via, e vengono drudi.

La tua colombara sarà ottima, tenendola netta, sicura dalli vccellacci, e ben da mangiare, oltre le sopradette grane, fagli il pastone col comino, farina d'orzo, con vn poco di miele misto, aletta molto i colombi: e fumigare anco la colombara con saluia, incenso, gineuro, rosmarino, &c. fan venir assai colombi: sì come i mali odori gli fanno andar via.

E bene andar manco che si può sù la colombara, & quindi spedirsene quanto prima, e con poco strepito.

Ma come si darà principio de piccioni, ò colombi ad vna nuoua colombara? Fà così; piglia 15. ò 20. para di belli piccioni, e di bella sorte, costino à sua posta. Fà questo buon principio, comprane in più luoghi; perche l'haurai più belli, e di bel colore; ma non bianchi, e che non sappino ancora ben beccare, così se fusse d'Aprile, e facesse vn poco freddo, fagli intepedire l'acqua, e due volte il giorno dagli mangiare, seguitando così sino che da loro beccaranno: lascianuisi sempre qualche granette. Il colombo partorisce da ogni tempo dell'anno s'è in luoco aprico, e
che

DEL FALCONE. III

che habbi ben da mangiare 2. voua per parto . Il piccione à Primavera è meglio , che nell' Autunno , e State non vagliono tanto per mangiare . Quando vderai, che da loro cominciano à mangiare , e bere, cauagli qualche penne maestre, acciò subito non fuggbino via; così si tratterranno almen più d'vno mese in colombara , oue in tanto tempo prenderan' affettione , onde poi volando via , tosto ritorneranno all'albergo vecchio, e solito . hauendogli sempre parecchiato qualche cosa di buono da mangiare , così haurai la colombara ben inuiata . E sappi che tali piccioni debbon' esser nati là verso il fine di Marzo. Volendo far grossa, e numerosa colombara , non ti vinca la gola, ne l'auaritia , ma lascia andare tutti quei nuouì colombini , nati dal Maggio , per insino à tutt' Agosto: gl'altr'anni poi, che la colombara sarà inuiata, fà quel che ti pare, sarà sempre bene quei, che vengono nel mese di Giugno tempo grasso , lasciargli volar via, e questo per mantenimento , & accrescimento di detta colombara .

Hora questo, che nel mese d' Aprile , e di Maggio , bisogna dar mangiar assai bene a piccioni: perche allhora fà l'voua, & hà sotto i pippioncelli, & in campagna non v'è che ruspare, ne beccare .

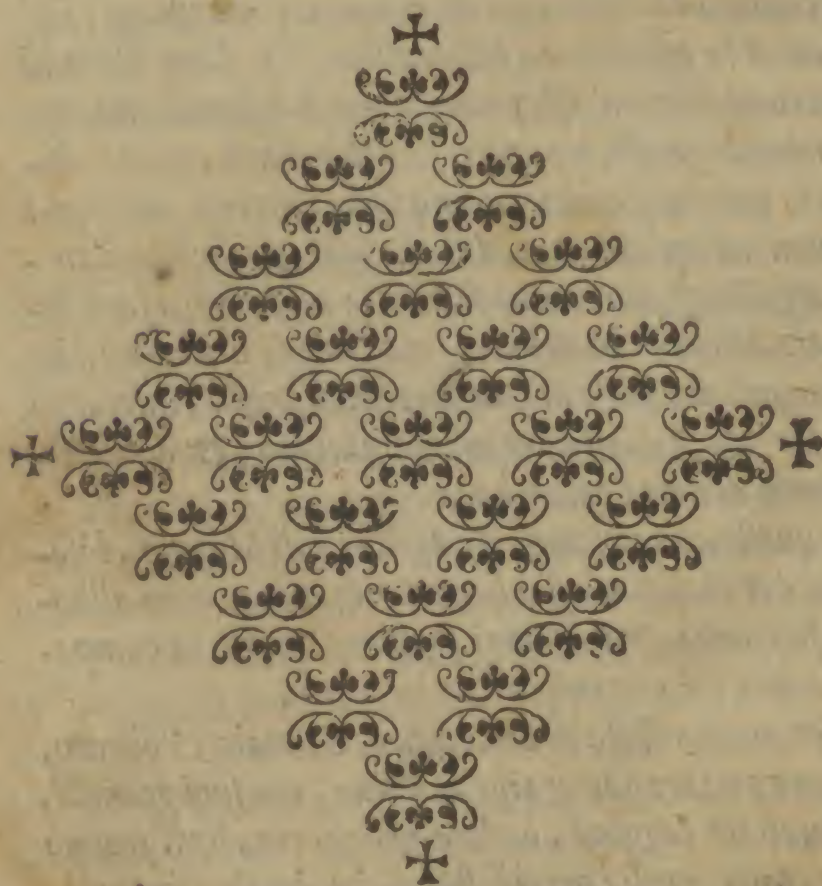
Poi per manco spesa di Dicembre, Gennaio , Febraro, e mezo Marzo, le grasse dell'vua , con suoi granelli, ò qualche saggina , ò altre granaccie , basteranno per trattenergli: perciò stan bene quelle vinaccie , fatt' i vini , ammucchiarle , quini sotto qualche tettuccio, oue si tratteran i colombi tutt' inuerno, e bastarebbono in parte calda , e che il Sole gli toccasse,

oue

oue stan voluntieri i colombi , e se fussero coperte di
neue, scuoprile .

S'hai commodità in villa , habbici qualche colombi
domestici , massime quando è buon mercato la vec-
cia: vero è, che son tediosi , e sporchi nondimeno non
s'ha carne senz'ossa.

Tien gran conto dello sterco di colombo, perche ogni po-
co opera assai.



DEL-

DELLA CANTINA,
OVERO CANEVA
IN VILLA.

Et che si contenga intorno
à quella.



Affatticarsi per impouerire, è cosa da sciocco. Che varrebbe piantar viti, con tant'altre spese in allenarle, acconciarle, vendemiarle, e poi non hauere da gouernare il vino? Perciò conuiene necessariamente in villa, che tu habbi vna cantina, gouerno sicuro di tutto'l vino, e tuo, e del Massaro, tuo.

Il pouero Massaro non hauendo cantina, lascia quel suo vino in libertà, sì che l'anno sequente, quando fa buon bere, non ha più vino, e conuiengli bere de l'acqua.

Faccisi dunque vna commoda, e sicura cantina in villa, dentro del cortile, non verso mezo dì, oue il vino si guasta, ò s'infortisse; ma verso niun'hora, ò verso sera, in luoco sano, fresco, netto, lontano da ogni fetore, forno, bagno, ò stalla, in essa non vi si metta

H cosa

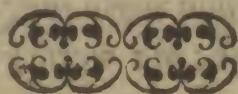
cosa puzzolente, come aglio, olio, corami, &c. perche cosi il vino patirebbe molto. E siano le fenestre verso sera, donde vengono venti d'estate, assai confaccuoli al vino.

Se la facessi sotterranea, guarda non sia appresso fiumi, ò sortimi; perche tal humidità fa marcire, non solo le botte, ma il vino ancora falla dunque asciutta in volta, astricata, con fenestre, che s'incontrino a darsi esalamento, siano le fenestre con sicure ferrate, & vscio buono, con grosso ferro, e simil chiaue. e questo per sicurezza del vino, e della casa ancora; perche voi sapete che molte volte i ladri entrano à rubare per le fenestre di cantina.

Sia lontana ancora da strepiti, oue si spaccano legne grosse; perche indi ne nasce quel tremolo sino nel vino, che poi facilmente s'infracida, e corrompe. Stà bene la cantina buia, alquanto, acciò ch'il caldo non v'entra si facilmente, ne tant'aria, inimica del vino, cosi d'estate beuesi più fresco, e d'inuerno manco freddo.

Sia sempre ferrata à chiaue, & di sopra, ò fuori di cantina, vi sia qualche grossa benanda per la fameglia. E vadisi manco che si può in cantina.

E le botte tengansi nette dentro, e fuori, fatte le traffiche de vini, al San Martino, ò ad altro suo tempo opportuno.



DE CANI, PER GVARDIA del tuo cortile in Villa.

Dou'è maggior pericolo, iui prouedesi con più cautele. Il Castellano, che dubita di tradimenti, ò de ladri, mette più guardie, e sentinelle, e mancando le guardie; perderebbe ciò c'ha al mondo.

In villa sono molti pericoli; perciò conuien prouedere di sentinelle per lo tuo cortile. Non basta la sentinella diurna, che è la tua, per vedere, e custodire la tua villa: ma fà di bisogno anco la notturna: il che mancando quel beneficio, che tù farai di giorno, ti sarà disfatto di notte, perciò quì vuole buona sentinella.

Questo sarà vn buon cane, ò più, cioè due. Se vno sarà amalato, l'altro seruirà, ò s'andarà col carro alla Città, l'altro seruirà su'l cortile, per guardia, questo sarà fidata scorta; vede com'Argo; sente come Lupo; corre come Lepre; fiuta come Corbo; morde come Serpe; e come disperato in tormenti, ad alta voce grida, più di notte, che di giorno, ad ogni minimo strepito, di chi vada, viene, ò passa, dico sino a quei propri di sua fameglia. Meritamente il buon cane mastino, dicesi dormi sicuro, e fedel sentinella.

Dice Arist. che la cagna porta 60. giorni, vn più, ò vn meno. Nascono ciechi, per 12. giorni, s'impregnano dopo'l parto sei mesi. Cinque giorni auanti il parto, ha apparecchiato il latte, nelle poccie.

Di sei, ò sette mesi cominciano ad alzar la gamba, pisciando .

Ne partorisce sino a 15. e 20. anni. Non mutano i denti se non quei doi canini lunghi, il quarto mese, al dente bianco si conosce l'età del cane, il vecchio l'hà nero .

Dicesi cane a, canendo, non senti la notte, che belle mattinate egli ti fa baiando.

Conosce il Padrone, non solo vedendolo, ma solum vendendolo, anzi al fiato conosce lo vestigio, ò traccia del Padrone, e conosce il suo nome .

Vent'anni Ulisse Stette in guerra, quando ritornò il suo cane lo riconobbe, e carezzò, lo custodisse giorno, e notte, con tutto l'hauer suo. Combatte contro lupi, e contro d'ogn'inimico, del suo cortile .

E bisognando si fa amazzare per lo Padrone suo; dal cui battuto non se ne vada.

Quest'è sentinella si fedele, che non si può corrompere per modo niuno. E quanto più gli altri dormono, esso veglia.

E come la presenza del Padrone fa fruttar la villa; così la presenza del cane conserva i frutti, e fatiche del suo Padrone, e del contadino sollecito, e diligente ancora .

Siano detti cani, non da lepre, ne da quaglia, ma mastini proprij; perche quelli lasciano il cortile in abbandono, e sieguono le saluaticine: anzi che suiano anco i mastini, quai da loro stansi di continuo su'l cortile, questo mastino di darone, sia corpulento, non molto però, per meglio poter correre dietro a lupi, ladri, &c. forte, superbo, brauoso, e graue nel baiare:

DEL FALCONE. 117

re: e chi s'accosta al cortile, l'assalta tosto, habbi l'orecchie grandi, occhi neri, naso concolorato, labra nere, ò rosse, denti acuti, capo lungo, petto largo, membra lunghe, braccia sode, gambe assai grosse, schinchi diritti, piedi larghi, dita ben disposte, vnghe curve, e la spina diritta sino alla coda grossa, e curta, di color rosso, e nero; perche di notte è manco visto dal l'inimico.

Mà per le pecore bianco: aspetto di Leone, grosso collo, con vna gran bocca, circonfpetto, e non temerario.

*Sia dico il cane mastino d'occhi seueri, non lusingheuo-
le, che guardi di mal occhio, sino l'istessi serui di ca-
sa sua.*

*E che contra stranieri sempre sia furibondo, più tosto
sia prudente, che temerario; e che non abbaia alla
luna, non mouendosi senza sospettione, & sine qua-
re, tali conuiene auerzarli.*

*E quanto più sarà graue, tanto più fermerassi su'l corti-
le, e meglio farà l'ufficio suo.*

*Il cane del Pastore sarà bianco, non nero, ne vario; ac-
ciò la notte il pastore, e le pecore ancora lo conoschi-
no dal lupo.*

*Perche se fusse nero, alle volte il pastore in tempo di
bruna, ferirebbe il cane in cambio del Lupo.*

*E non sia molto corpulento: acciò meglio possi cami-
nare tutto'l dì con le pecore; per loro guardia: Et
habbi al collo quel ferro, come chiodi, in corame
grosso; perche offesa quella parte del cane, il resto è
spedito: potendosi l'altre parti medicare, e quella nò.*

*Piacemi che di giorno almeno vno stia legato in parte
che non vegga il cortile, ne che v'entra; perche poi*

sciolto la notte, riesce più feroce. E dagli ben mangiare; perche guadagna il viuere per 4. altrimenti abbandonerà il tuo cortile. Non s'unisca maschio, e femina, se non han l'anno, i primaruoli gettali via, perciò si dice, primo porco, & vltimo cane. Sino à noue anni generano. Doi mesi, e doi dì porta la cagna. Non scorrino i cagnolini, sino à sei mesi, poi di giorno auezzali alla catena, il latte materno gli rende miglior ingegno dell'altro. Se manca il latte dagli brodo, pan bagnato, e latte sino a quattro mesi.

Il suo nome sia curto, e non più di due sillabe, da piccini se gli metta il suo nome; perche più presto, e meglio l'intende. E bene castrar la coda al cane, quando ha da quaranta giorni, che son quei vermetti nella coda, così non cresce tanto la coda, e non diuiene rabbioso. Stà bene su'l cortile vn cagnolino, come di natura tedioso, desta il grosso: e più senton due, che uno. Hò detto doi mesi, e doi giorni porta la cagna; quando ha figliato, gettagli più della mettade; perche quanto meno saranno, più belli, e migliori diueranno.

E bene ne lasci vna femina, per razza, oltre che la femina è meglio del maschio, per lo cortile da villa.

Segni, & inditij di buon cane sotto la cagna, quello, che più tardi apre gli occhi, quello, che vien à casa prima dell'altri, quelli, che son d'un sol colore; quello à chi è ben tirato l'orecchie, & men grida, ò non grida. E quello, che à pochi fa carezze, dia se gli rodere ossa da piccini, perche gli fan meglio aprir & accrescere la bocca, fortificano i denti, e fansi più fieri. E da piccini faccinsi combattere insieme, perche fansi più vinaci, ma non troppo; perche quello,
che

DEL FALCONE. 119

che perde vien poi codardo .
Non si gli dia troppo mangiare , ma à bastanza, come
pane d'orzo, ò carne, ma scorticata, due volte il gior-
no taglialegli la punta della coda , che non arrab-
biaranno, per natura, ma si bene per qualche sinistro
accidente .

Se le mosche gli mangiano l'orecchie, bagnale con succo
di malanno de noci . Se al cane sarà dato la nocce
mattella, ò tossico, presto tagliali l'orecchie dal me-
zo in sù, mezza la coda , e vn' vnghia del piede sini-
stro, così salassato, subito sarà liberato .

DE GATTI

Come non è casa che non v'habbi topo; così nō v'è
casa, che non habbi bisogno , non solo di cane, ma
anco di gatto, trinca de topi, & abenche cani, e gat-
ti siano naturali nimici, con tutto ciò , nō è villa for-
mata quella, oue non è cane, e gatto. Questo sarà per
la destruction de topi, che tanta noia, e tanto danno
portano alle case; poi che da per tutto si ficcano, ro-
dono, mangiano, e consumano , e son intanto numero
che hò letto, vna femina topa, hauer in vn sol parto
fatto 120 topi, hor pensa tū se vi voglion de gatti.
Dice Aristot. che la Gatta è tanto lasciuia , che inuita il
Gatto, e l'alletta, e costringe, & lo batte se non la
monta .
Fà gattini assai, come la cagna, alle volte mangia il suo
parto .

H 4 E buon'

uon' il Gatto fino à sei anni , dopò non vale, si pasce di lucertole, credendosi che sian pesci , attende alla caccia de volatili, serpi, e leporini , il Gatto rosso è ghiotto, il bianco non vole il nero , soriano , e d' altri colori si mordon mortalmente.

Si medica la sua morsura con vino, e stoppa così legata, pascilo mediocrementemente , perche per fame non caccia, ma per suo diporto.

Meglio sarà tener i Gattini della prima annata , generati di Gennaio, perche prima che venghino i pulci, già sono grossetti.

Quanto men si toccano, e si tengono più saluatici, è meglio, & attendono più alla caccia de topi, là per stalle, legnara, solari, &c.

Procura dunque hauer almeno vn par de Gatti , vn maschio, & vna femina per razza, e di buona razza, di pelo di color di biscia, griso, ò soriano, non mai bianco, ne rosso; perche non vagliono.

Pascegli commodamente , acciò non si partino mai da tua casa , per andar a mangiare pe' l vicinato, ilche è vergogna, e danno: ma tenendone cura, ti sarà honore, & vtile. A gatti, e cani si castrano le loro code per vn certo vermicello noioso.

DELLA PESCHIERA In Villa.

LO studio delle Peschiere , del pesce, e del pescare, è cosa vtile, e di diporto : Sia ò con reti, hami, nasje, &c.

Le

DEL FALCONE. 121

Le peschiere già anco appresso Romani, furono in gran stima, e prezzo, con lor gran spese.

Sino ad Augusto imperatore soleua con proprie mani pescare, con l'esca, & amizzuolo.

Nerone Imperatore, e tant'altri, oltre che da queste peschiere gran prouento ne deriua.

Fà dunque in tua villa vna peschiera, bella proportionata alla villa, & alle tue forze.

Sia appresso al tuo giardino, s'è possibile, e che si possa vedere stando alle fenestre per spasso, e più sicurezza: oltre che per tuo viuere ti seruirà, e per la tua famiglia: onde ti sarà anco come vn macello, dispensa, e grassa cucina.

Fondala in qualche luoco zerbido, così diuerrà fruttuoso.

Se la terra cauata sarà creta, fanne matoni, se grassa gettala per la villa, e seruirà per lettame.

Se'l cauo sarà gerruto, ti conuerrà murare la peschiera, dico sotto, e d'intorno, e ti costerà cara.

Vero è, che la ghierra ti seruirà per far buona strada, ò fondare qualche muraglia in ghierrone.

Vuole più lunga, che larga, perche si possa con manco fatica fondare da dieci braccia, buon fondo, acqua continoua, e buon'acqua, o di fonte, o fiume, entrando da vna parte, e uscendo dall'altra, per piccini buchi di ferrata.

L'acqua fetida nuoce à pesci, e la troppo fredda.

Se l'acqua è buona, il pesce partorisce fra vn mese.

Ogni pesce erit solum, con la sua medesima specie.

Pasconsi di fango, herba, o radici, quelli di mare son migliori di quelli di fiume: Et il pesce di fiume, è
me-

meglio di quello de peschiera , e quel de peschiera, è
meglio di quello de fopponi paludosi.

Stà bene la peschiera , che sia battuta dall'aria, e ven-
to Aquilonare , tenendo quel vento più sana l'ac-
qua col moto, & per consequente il pesce, è migliore
assai .

I pesci campano poco; perche sempre hã gl'occhi aper-
ti, e veggono manco di notte, che di giorno, ogni sorte
di pesce presto nasce, e presto s'ingrossa , non fa nido
nel suo parto : ma l'acqua è lor nido , e nel lor parto
non sentono grauezza veruna , ma l'acqua buona
gli serue nel parto , dopò , e nell'accrescimento con
molta facilità, e fecondità.

Si che l'acqua buona è madre de pesci, partorisce di
Marzo, Aprile, e Maggio .

Anuertissi bene far la peschiera in parte, che non ti pos-
sa esser rotta da qualche parte; perche in vna sol not-
te, ti torranno l'acqua col pesce insieme.

E vuol esser fatta à scarpa, per la libbia .

E nel mezo della peschiera fagli vn fondo pozzonc, re-
fugio pe'l pesce nel gran freddo, e nel gran caldo, ro-
uinando le sponde souente con pali, o mura.

Bisogna popolare la peschiera , & abbondantiarla de
pesci nostrani d'ogni sorte .

Quell'acque torbidi de fiumi son buone & anco le pio-
uane; ma non già ne giorni canicolari .

E quando il pesce è buon mercato di Maggio , quando
vã in amore, gettane in abbondanza dentro, che to-
sto s'ingrosserà .

Se ti pare nettala ogni quattr'anni mondala : Ma il M.
Gabbiano nostro gran pescatore, dice che la sua, non
la

DEL FALCONE. 123

la netta mai, e sempre è feconda, e ricca, vero è, che ella è grandissima.

Quanto la peschiera è più spatiosa, tanto meglio si gode il pesce; perche non s'auede d'esser imprigionato; per ciò guizza più contento, e lieto.

Starà bene intorno vna folta siepe spinosa, per ladri.

Mangiano i pesci d'ogni sorte di minucciole della tanuola.

Quanto più sarà alta l'acqua nella peschiera, tanto più fresco staran i pesci nel fondo, in tempo estiuo, e d'inuerno manco temtran il freddo: è vero, che con più difficoltà si pescarà; perche il pesce vā all'inghiū.

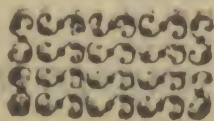
Per la poc'acqua d'inuerno: e d'estate, il pesce muore di freddo, e di caldo.

Moroni non stan bene intorno à peschiera, per il frutto che marcisse, e fà cattiuā l'acqua.

Vn palmo di leppa nel fondo è la grassa del pesce.

ESCA DA PRENDERE il Pesce.

D*Agli Spelta cotta, che tutti verranno à galla. Ouero poleata secca, ò lumache in pezzuolini, ò pasta con coccle impastate col vino buono, ò sangue di vitella, che per dieci giorni sia stato riposto in vn' olla, ouero con l'amo postoui sù il vermicello.*



DEL

DEL GIARDINO

In Villa.

ENtrand'io nel nostro Giardino in villa d'Albiano, che con mie proprie mani hò inestato, e piantato: parmi d'entrare nel Terrestre Paradiso, tirato da quella sì piaceuole, e grata vista, da cui ne rimango tutto ricreato, vedendo, e gustando quei sì diletteuoli, e gustosi frutti.

Meritamente in lingua Persica, il giardino dicesi Paradiso; Perciò fa che tu lo pianta, vicino alla casa del Padrone, che d'appresso si scorga, così sarà men dannificato.

Sia largo, e lungo, secondo la proportionone delle forze tue, e della villa tua.

Se'l terreno sarà debole, non ti dia noia; perche le foglie presto te l'ingrassaranno, con appresso vn poco di letame, e non sia in luoco basso, paludoso, ne ombroso, ma più tosto in poggietto, con bella prospettina di mezo giorno; non sia però lungo le strade maestre, come troppo soggetto a passeggieri.

Piantala a scacco 30. braccia l'vna pianta dall'altra, massime i pomi, certe sorti di peri, non tanto, massime quelli, che non fan troppo cesta, ò gobba, habbi doppia siepe vna d'ogn'intorno, con il suo bel gran fosso, largo da quattro braccia, e fondo altro tanto: fatto però a scarpa.

E quel terreno s'è buono, gettalo per lo nuouo giardino, acciò s'appiana alquanto.

Sia

DEL FALCONE. 125

Sia la siepe con qualche frutti per dentro, ma non troppo fitti, ò spessi.

Le buche nel giardino per metterui gli inesti, sian state fatte sei mesi auanti, che tu planti, pianta al fine di Febraro, in tempo asciutto, e che le piante non habbino patito sotto lo spino bianco, da vn braccio poi tosa la siepe egualmente, sopra terra da quattro dita, i spini sian lontani l'vno dall'altro, quattro dita, e non più, e tienla netta la siepe dall'herbacci, con mani, e zappetta.

Sopra quei spini bianchi, potrai inestaru sopra nespoli di bella sorte, nell'istessa siepe vi stan per dentro molto bene qualche peri, & pomi, saluaticchi di buona sorte, perche portano ancor loro abondanza, sino all'animali.

Alcuni vogliono per siepe vna muraglia, ilche molto mi quadra; perche i frutti si ponno meglio assicurare dalle mani de ladri da capestro.

Auertisci, che piantando i frutti starà bene metter vn pero, poi vn pomo, ò prugna, perche staran più da largo, e con più aria. Sian zappati almeno vna volta l'anno, dandogli vn poco di letame, ò poluere, di strada, ò nuouo terreno di rouaio. Così haurai spasso con vtile; cogliendo assai frutta per vso, e per vendere. Ma sappi, che i frutti si colgono volendoli conservare à luna scema, cioè vecchia, come sarebbe à dire da 18. sino à 28.

Ogni sorte di pianta, piantala à Luna crescente, i suoi frutti colti, à Luna vecchia si manterran tutto l'anno, colti però a mano, maturi con prina, e ben asciutti trascelt' i sani, da gli insani, e bacati. riposti in luo-

co doue non sia aria ne vento. è bene anco, che non siano troppo maturi; perche tendono più facilmente alla corrottione.

Ma per conseruar bene frutta, & vna mettila in vna botte con paglia, poi frutta, poi paglia, poi vna, poi paglia, e seguita così sino ch'è piena, poi coprila ben da ogni parte, che la quaresima haurai frutta nobilissima. Ma la botte sia in loco asciutto.

Ouero piglia vna matura, nera, besegana, e roßara, grappelli non troppo grossi, e d'vna chiara, ben asciutta, mettila sù la paglia, ò tauole, così durarà sino à quaresima, aime dura sino à Pasca. Cosa rara per certo sarà; massime di quest'vne; che paiono le più triste, pure si mantengono più de molt'altre vne. La diola di collina durarà assai.

Nel giardino, ò fuori, nel mese di Natale è buono per piantare ogni sorte di frutta, ò pianta; pur che il tempo sia asciutto, e non troppo freddo.

Al fin però di Febraro, parmi ottima stagione per piantare ogni sorte di pianta.

Sappi, che ogn'anno bisogna mondare le piante, da quei rami secchi, e superflui, à questo modo la pianta molto meglio si manterrà, farà più frutti, più belli e più saporiti. Sia però in tempo dolce, e che'l coltello taglia bene: auertendo non intaccare la pianta, i tagli de rami gressi siano non piani, ma ad orecchia d'Asino, perche l'acqua scorre presto, e non noce la pianta.

Quando l'albero fiorisce, non gli dar punto di fastidio con ferro, perche la pianta si sdegna, e molte volte se ne muore, è bene lenar da dosso quelle ragnatelle, ò te-

DEL FALCONE. 127

ò telarine, ò formiche, e tenere la pianta netta, più, che, si può, e suelta, e se non s'ingrossa à tuo modo, al Marzo, dagli da 3. tagli per lungo, vedrai, che crescerà a tuo modo, e quando troppa frutta, non ti paia strano d'innarare vn poco, sbatterne giù, crolando quei rami, e leuandogli con mani quei frutti più tristi: così i rami non si romperanno i remanenti frutti, verranno più belli, e l'anno prossimo vegnente sarà più copiosi de frutti. Non facendo così auuerrà tutto l'opposito.

La siepe del giardino falla doppia, & ogni quattr'anni ne taglierai vna così sempre il giardino sarà chiuso, con l'altra, & ti reuscirà proprio, come vn terrestre Paradiso.

Essendoui belle sorti di frutti, i fruttaruoli t'insegnaranno qual frutta sarà meglio per mettere, & innestare nel tuo giardino, però consigliali con essi loro.

DELL'HORTO In Villa.

LA Villa senz'horto, è come vn corpo senza cuore, ò capo senz'occhi. E più necessario l'horto in villa, che'l giardino. L'horto è di molto fastidio; ma non di molta spesa, è di molto beneficio alla fameglia è detto horto ab horis; perche dall'horto ne nascono mill'herbe, mille beni, e cibi humani, l'horto è come la mezena del porco, che si gli fà in corso dieci volte il giorno, e più, perciò tieni la madre di famiglia da poco non hauendo l'horto ben ordinato, e pieno.

Sia

Sia prima all'aria in buon fondo , e ben chiuso per pericola d'alcuni villani , c'han il diauolo a dosso , che gli rompa il collo ; perche vogliono mangiar verze all'altrui spese, zucche, agli, e frutta .

Al Marzo sia lauorato , e si semina ogni sorte di cose , ben coltiuato, e letamato, curato, e zappato, e netto però dicesi horto; perche bisogna ortarlo , e frequentarlo, e questo sarà vfficio delle donne, hauer cura .

Lauorato, e seminato che sarà , da gli huomini tocca adacquarlo , e chiudere ben la siepe .

A tramontana mi piace l'horto, dou'è poi ombra , mettegli persemolo, bietole. salatine, e cauoli all'aria del sole, sta accosto alla casa; perche diece volte di giorno si gli vâ . fallo grande à proportion della villa, e fameglia tua .

Sia lontano dall'aia per la poluere , e pulla , che consuma l'hortaglia . vuole l'horto in luoco più tosto basso , & humido , che arido , e che facilmente si possa adacquare .

Non essendoui appresso fumicello per inaffiarlo, basterà bene vn pozzo appresso , ò nell'horto , ò vi sia qualche pozzone , per acque piauane , che seruirà molto .

Et in quest'horto metteui d'ogni sorte d'herbami, come bietola, in grasso terreno, seminata, & anco trapianata, zucche lunghe, e tonde, per minestre, torte , e padella , anco le zucche tonde si spontano , perche non lussuriano tanto, e fruttano più .

Semina gnifferi , ò carotte , in terreno buono, e s'adacquano. van non troppo spessi, e tengonsi netti.

*Semina cicorea, quella vuol buon terreno , stia netta :
e non*

DEL FALCONE. 129

e non cimandola, la radice verrà grossa, come il tuo dito grosso, mettila verso l'ombra dell'horto.

Rauanelli, e ramolacci, finocchio, lattuca, carchioffi, e cardì mettine giù, pianta medico per medicina, e salua, ramerino, lauanda, rose, ricola, herba stella, &c. Semina borragine, accetosa, e fra l'altre cose, persemolo si vtile, cipolle non manchino, & agli, triaca da villa, con porri, melloni, e cucumeri, rape al suo tempo, frutto ottimo crudo, cotto, & per composta dura assai, questo frutto sotterrato.

La rapa frusta il campo, più della saggina, lino, & vecchia.

Seminai la prima pioggia d' Agosto i tuoi spinacci, herba gratissima ad ogni mensa. Così con tal prouisione d'horto, la tua fameglia starà grassa, e morbida; perche ad ogni tuo bisogno iui fai grato ricorso e prouedi a giornali bisogni di villa. quest'horto ti serue in villa, per peschiera, per macello, e pescaria. Auertendoti di corre al suo tempo i funghi, salali, e conseruali; perche ti giouaran assai con poca spesa.

Così conseruando frutta di giardino, herbe dell'horto, con noci, & vna: tu a questo modo si facile, sei vno Re della tua villa, hauendo insieme buon pane, vino, la vacchetta salata, col porchetto, parmi, che sei molto felice, e beato, viuendo poi col timore del Signore, e buona cura della tua villa. Ma nota questo per seminar l'horto in tempo opportuno.



I

TEM-

TEMPO PER SEMINARE, E piantar l'horto.

Gennaro, semina faue, e rouioni domestici di mese in mese in villa.

Febrero, semina d'ogni sorte di faue, rouione, verze di ogni sorte, porri, spinacci, lattuchine, finocchio.

La cicoria seminata di questo mese farà la semenza pure seminare vn poco, e salatine di ogni sorte gentili.

Marzo, semina le verze bianche, carugole, rauanelli, persimolo, capucci nostrani, si piantano i capucci di Genoua à Santa Maria di Marzo zucche lunghe di ogni sorte, meloni, cucumeri, e cardì.

Aprile, pure puoi seminare, tutto quello c'hò detto di Marzo.

Maggio semina biede, che per quell'anno non faran semenze, e cicorea, ramolacci, indiui. gnifferi, e zucche tonde per far le torte d'inuerno.

Giugno, semina ancora gnifferi, dico al principio del mese, e si piantano le verze bianche per l'inuerno.

Luglio semina rape, ramolacci, & anco indiui, e verze.

Agoſto semina le cipolle, vn poco di spinacci temporiti, pianta i porri, e passato S. Bartolomeo, semina le verze inuernenghe, per i rouai le cepolline, e spinacci.

Settembre semina spinacci per la futura Quaresima, indiui, e lattuchine.

Otto-

DEL FALCONE. 131

Ottobre semina rouioni, e faue.

Pianta cepolle inuernenghe; le cipolle bauere, lattuchine, e piantarole nelli rouai.

Novembre, semina rouioni, faue, e qualche spinacci, che verran tardi.

I porri, rauanelli, ramolacci, zucche, e meloni, rape, s'adacquano i cucumeri, si castrano, come si fan i meloni.

Auvertissi à questo.

Fà che tù raccogli d'ogni sorte di seme d'horto al suo tempo debito, acciò che l'horto tuo sia seminato bene, & al suo tempo opportuno, e piantato; perche chi non semina non raccoglie, e chi mangia la semenza, caca il pagliaro.

DE BVOI PER LAVORAR la tua Villa.

Fabricata la casa in villa, con tutti gli agi, o comodi, che dicemmo di sopra, bisogno fià comprare i buoi per lauorarla, e ben coltiuarla, o sia per mano di garzone, o di Massaro.

Fra tutti gli animali di villa, il bue è più nobile, e tiene il primo luoco.

Perciò dicesi Bos, in Latino, cioè bosco, o selua, che contiene pastura per ogn'vno.

Bosco in Greco ci mostra in Latino pascolo, come che il bue con il suo lauorare pasce ogn'vno.

Per lauorare in Italia il Bue è più degno animale di tutti.

Perciò i Greci chiamano il Toro italos .

Appo loro era in tanta stima , che à chi ammazzaua vn bue gli tagliauano il capo .

Hoggidì nel Regno di Napoli , non si può ammazzare vn bue , che in cambio suo non dia vn grosso vitello d'vn' anno .

Quest' animale è forte , gagliardo , piaceuole , vtile per lauorare , poi s'ingrassa , e vien ottimo cibo dell'huomo ; del suo cuoio se ne calza , e veste , del sterco s'ingrassa il terreno , delle intestine si fa trippe , dell'ossa manichi de coltelli , del pelo se ne riempono le selle , ò fansene coperte .

Sino delle lor corna , fansene calzatori , e petteni .

Degno , & vtile animale è questo ; però bisogna , che cõpri i buoi per la coltura villesca , compragli là al Natale , non à meza estate , così l'haurai a prezzo più facile .

Siano giouani , non troppo grassi ; perche gli compri per lauorare ; e molte volte sotto quella grassezza v'è nascosto molti difetti .

Comprali da conoscenti , appresso alla tua villa , s'è possibile , e che gli habbi veduti lauorare , e pascere , auezzi all'aria tua , acqua tua , e pascoli tuoi .

Perche comprando incognito , e da gente incognita , starai sempre pensoso , & ambiguo .

Sian di luoco magro , e di gran fatica , di gente pouera , doue nõ nascono fieni : perche nelle tue mani miglioreranno . Dopò il lor lauoro sian ben stropicciati , e spiccagli la polue della schiena , con lo spruzzo di vino nelle nari per rinfrescargli , poi pascergli , poi col fischio allettargli al bere .

Hab-

DEL FALCONE. 133

habbino queste fattezze, e maniere, ò segni.

*Prima, siano giouani, non molto in carne, d'honestà grã-
dezza, non troppo grossi, ne troppo piccini, di com-
pite, e quadrate membra: di corpo saldo, che honesta-
mente tema, quando si pungono: con l'orecchie gran-
di, e pelose, con muscoli rileuati: col fronte largo, &
crespo, gl'occhi, e le labra sian grosse, e nere, di corna
salde, e forti, e nere, fatte à meza luna, & non così
ritorte, ò zucche, col muso grosso, e le nari all'insù, il
capo curto, gambe curte, neruose, e salde, come co-
lonne. La coppa lunga, morbida, e carnosà, con pelle
pendente sotto la gola, sino alle ginocchia, alto di siã-
co, petto largo. corpo non picciolo, largo nescagnelli;
elevatorio nel codale, schiena piena; piedi ben maz-
zucati, con l'unghe curte, e zatte, coda lunga, e piena
di sete, col pelo spesso, e nel tocco, molle, di color ros-
so, ò vermiglio, e che sia amoreuole nel toccarlo, ma
neggiarlo, e doperarlo.*

*E se il bue non hauesse tutte queste sì degne qualitadi,
perche è difficile, per non dirti impossibile: fà però,
che n'gabbì più che si può, ò qualchuna delle più im-
portanti; à questo modo starà bene la tua villa à
Buoi. Mà fagli buona prouisione di mangiare, e di
Bisfolco buono, ben pasciuto, e meglio pagato: è questo
di grand'importanza, così sarai ben seruito, e se alle
volte nò. conuerà c'habbi pazienza.*

*Ascoltami non imprestar mai questi buoi ad altri, di-
co mai; e se pure fussi sforzato, come auen' alle vol-
te, fà che tu sij sempre con essi loro. Non ti curare
di careggiare; perche questo sarà la rovina del car-
ro, de buoi, della tua villa, del Massaro, e del Padro-*

*ne: e credilo à me: perche fides, est adhibenda, exper-
to seni in arte.*

DE VITELLI PER ALLEVARE Al seruitio di Villa.

PEr fuggire sì gran spese in buoi, e per hauer sempre buoi giouani, ogn'anno compra almeno quattro vitelli. così fra poco, ogn'anno haurai da vendere vn paio di belli manzoni. Dopò Pasca si comprano, ve n'è assai, e buon mercato, e l'herba è in ordine per pascerci, siano almeno di doi mesi: ben formati, di bel pelo, come t'hò detto del bue, e di bella vita, e razza, vedi sua madre s'è bella, bisogna attendergli con herbetta, fieno minuto, foglie, & vn poco di sale: con dargli bere attempi suoi, che sian ben accompagnati di qualità, e quantità, toccagli spesso in tutta la vita, così verranno ageuoli, e domestici. Poi di vn'anno fagli castrare; perche faran più bella coglia, e piscieran più grosso, e più presto, & se fussero castrati più piccini, in tempo ne freddo, ne caldo, & in quel mentre attendigli bene perche quel che nel taglio han patito sia à Luna vecchia; perche guariranno più tosto, & fa che più non vadino sotto le madri: perche patirebbono troppo.

Che stanno netti, taluolta, che il letame non gli facesse marcire l'vnghie, massime quelle di dietro. Poi guariti lasciagli gire a pascoli fra loro soli, oue statini un pezzo, dagli poi bere. In quei gran caldi mettilgli al-
l'om-

DEL FALCONE. 135

L'ombra, oue non son tante mosche. La sera dagli herbetta, fieno minuto, ò crusca. il fieno poco per volta.

Così alla mangiadora fregagli tutta la vita, per farli piaceuoli, leuagli sù i piedi, toccagli le gambe, la borsa alle volte fattegli mangiar in mano, auezzali al mangiar pane, e zuppa, lasciali andar per tutto, massime con buoi, che arano, così in tempo di domarli sarà facil cosa.

DEL DOMARE I Manzetti.

Giunta l'età di tre anni, domali, e non prima: perche son troppo atti à guastarsi, e non habbino più di quattro anni; perche son poi troppo duri bestiali, & superbi al maneggiarli, che siano pari, accompagnati: & il maggiore alla destra, per rispetto del solco.

Domandoli, non sia ne troppo freddo, ne troppo fango, ne manco piousa.

Il giogo sia leggieri, che non offenda ne il collo, ne la gola mettegli nel mezo de quattro buoi al carro, o da loro taccagli vn sol timoncello, & vno gli vadi innanzi, per vna campagna.

Dopò attacca vn'altra volta qualche cosetta di più, come vn cioccarello, e ciò duri per vn' hora il giorno, accrescendo sempre il peso.

Finalmente mettegli innanzi a buoi del carro, ma auan

ti ve ne sia vn'altro paro: ma non gli pugnere mai, basta solo toccargli con la vimine senza punzuolo, pianpiano, non gridando, ma con amorevolezza pungendogli, facilmente si farebbono vitiosi, ò tirando calci, qual vitio sempre terrebbono.

Il suo viaggio non sia molto lungo, dagli ben mangiare, e bere, e se loro son bestie, tu sij huomo, habbi giuditio, e dopra l'intelletto, anzi quando son al carro, toccali, e carezzali, come con vn pilucco di fieno, vn boccon di pane, ò quattro grana di sale, ò fregarli la schiena, e la sera dopò l'hauer loro ben cenato fagli buon letto, così posaranno, e ruminando ripiglieran forze.

E caso che nel detto modo non gli potessi domare, per loro troppo ferocità, legagli quei giouenchi ad vn palo curti sì, che non si possino mouere, oue stiano vn dì, & vna notte, senza mangiare: vedrai, che quella lor fierezza cesserà.

Poi piglia il più bestiale, e furioso, e giungelo con vn bue vecchio, di sua grandezza, e fagli arare in mosso terreno, cioè in coltura.

Così vedrai quel detto; *A boue maggiori discet arare minor.*

E se arando si gettasse per terra, ò nel solco, legagli iui i piedi, e fallo star vn giorno, & vna notte senza mangiare, che da se verragli voglia leuarsi; e mai più colcarsi.

Bisogna però sempre accarezzarlo, con parole, con mani, e fra tanto bisogna guardarsi da suoi calci, e corna acute.

Sarà bene ancora domare queste bestie, che laurino, e
tirino

DEL FALCONE. 137

tirino hor dalla man destra , hor dalla sinistra ; perche auene molte volte il bisogno tale, & essendo co si auezzi, facilmente lauoreranno a quella parte che sarà di bisogno.

DELLE VACCHE in Villa.

remedy
sui apt. 2
373. 111

LA vacca anch'ella addimandasi Bois, i. pascolo, non solo il bue, ci pasce, ma anco la vacca, anzi più la vacca del bue ci pasce; perche oltre il beneficio, che dal bue ne cauiamo, cauiamo questo di più della vacca, dirà, che anch'ella lauora, fà anco latte, e vitella, cibo nobilissimo, & in abbondanza.

Adunque fà che su la tua villa, v'habbi vacche, c'habbino queste qualità.

Grande, lunga, grossa pancia, giouane di tre anni, pre-gna, fronte largo, occhi neri, e spatiosi: belle corna fatte a luna, nere, e liscie: orecchie pelose, mascelle ristrette: la giogara, e coda larga.

L'Unghie piccole curte, e pari, e le gambe similmente e l'altre parte, si rassembrino al maschio.

Più tosto habbi patito, che troppo morbida comprale da parte oue non habbino copia di fieno, ne d'herbe: perche facilmente nelle tue mani starà in migliorare, con tuo bon fieno, e pascoli, con acque più tosto piauane, e quiete, che di fiume.

A denti si conofono le vacche, di chi età sono; & alle corna, quanti nodi v'hanno, tant'anni hanno.

Fà c'habbila testa allegra, e curta, belle, e gran tette,
e lun-

e lunghe, di pelo molle, curto, rasso, o alquanto oscuro con peli crespi sotto i ginocchi curti, & il piede nero alquanto.

Dice il Filosofo, che la vacca s'impregna con vn sol colpo del Toro, e se non piglia quel colpo lascia passare 20 giorni.

De due anni s'impregna, porta 9. mesi, il x. figlia di rado partorisce gemelli, figlia sin che campa, s'è ben pasciuta campa sino a 20. anni, e più.

Ogn'anno fà la trascielta del Branco: leua le vecchie, l'inferme, le sterili, o che hanno se non vn tetto bono: vendele, e rimettele in vitelle, e giouentù sana, bella, e fattrice, e così questo ti sarà come vn copioso seminario.

DEL TORO.

Come la legna non abbruscia senza fuoco, così nè la vacca s'impregna senza Toro, perciò necessariamente nelle tue vacche ci vuole vn Toro, o più, secondo il numero delle vacche.

Vuole il Toro al contrario della vacca: cioè grasso, per esser più atto al concetto.

Nel mese d'Aprile, & di Maggio, sia ben pasciuto, per esser tempo di doperare la vita sua.

Perche la vacca porta dieci mesi, così farà ritorno al Maggio, tempo opportuno, aprico, & herbosio.

Sia tale il Toro, grande, piaceuole di pelo vermiglio, di grossa gamba, di corpo stretto, e tondo, per essere più agile al canalcare, di petto largo, e spalle ancora: di collo

DEL FALCONE. 139

collo grosso, e di giogaglia ondeggiate, di testa curta, di fronte larga, di faccia paudente uole, di sguardo fiero, di occhi neri, e grandi, con coda lunga sottile, & pelosa, auisandoti, che la vacca non vuole haue-
re manco di doi anni, ne più di dieci quando si fa im-
pregnare.

Quando la vacca mugisse assai, o caualca l'altre vac-
che, o ha gonfia la natura, ella non è pregna, ma vor-
rebbe il Toro.

Hò considerato, che il buon tempo da impregnare le
vacche è del mese di Maggio, Giugno, e Luglio.

Impregnandosi di Giugno, fa d'Aprile; se di Maggio, fa-
rà il Marzo: e se di Luglio, farà al Maggio.

Quelle; che fanno all'Autunno non l'alleuare, perche
cresce il freddo, cala l'herba, e fastidio non manca.

Dicono gli esperti, se legghi il testicolo sinistro al Toro,
farà femina: e se il destro genererà maschio, e se smō-
ta dalla destra è maschio, se dalla sinistra è femina,
vuol il buon Toro di tre anni, sino in 5. poi castralo,
ingrassalo, mangialo, o vendalo.

E bene far montare il Toro manco che si può; perche
riescono più belli vitelli, ogni trenta vacche vorreb-
be vn buon toro, di 3. anni in 5.

La ragaglia del vaccaro in far montar tante vacche
forastiere, dà gran danno alle tue vacche, e vitelli,
perche il Toro s'indebolisce, e non impregna piena-
mente.

Don'è buon pascolo, si può far impregnar la vacca o-
gn'anno; ma don'è arido, e zerbido, basta semel in
biennio.

Ti lamenti, che la tua vacchetta è vna carogna, e che
non

non vien al Toro, & lei ramaricasi di te, che non le dai mangiare, e la fai troppo lauorare, e che la tieni in stalla troppo rinchiusa, oue quel caldo offende la mangia, che gli dai; però ella non viene al Toro. Sai perche non gli viene? perche, chi punge, non munge, e lo strame fa brutto pelame. Si che puoi intendere.

A V I S O

Del Padre di fameglia in Villa,
E molt'importante.

Hauendo tu gran numero d'animali in tua villa voglio, che ogn'anno ne facci vna scielta de buoni, da cattini, e d'utili, da inutili. Leuando quei buoi vecchi, sdentati, zoppi, stroppiati. quei canalli zardati, bo si, rellini, lunatici, vacche, che non guadagnano la spesa. Muli lunatici, viiiosi, che tirano calzi, polledri di brutta vita, e pelame, porci di brutta razza. Tori vecchi, e pigri nel montare, pecore che non fan lana, ne latte, ne agnelli, o stizzose, e altre sorti de simili ciarpami, o balossi.

Nel mese d'Agosto, fa questa cernita, smorba le mandre, e branchi, perche in tal tempo son grassi, e si venderan bene: poco dopò i pascoli s'astringono, il fieno vale assai; cosi tal'animali verrebbero magri, o forse ti morrebbero di freddo, o di fame, e vendendoli farai danari, risparmiarai la vettonaglia, & con quei danari comprerai al buon tempo animali belli, buoni, e giouani.

E que-

DEL FALCONE. 141

E questo ti sarà con molto auantaggio.

Sarà bene lasci andar vn bue grosso, vecchio, per ingrassarlo, in beneficio della cucina. così la brigata starà allegramente, e consolata.

L'istesso intendo d'ocche, pollami, anitre, &c. onde facendo così ogn' vno in uilla, più uolontieri s'affaticarà, e guadagnerà.

DOTTRINA D'ARISTOTELE, degna da saperfi da ogn' vno in Villa.

D*ice Arist. nel lib. de Animalib. che le pecore, si congiungono, con maschi, in età d'vn'anno.*

I porci di otto mesi, & prima; ma quei primi parti son deboli.

I cani fra vn'anno, anco fra otto mesi, e portano doi mesi, poco più, ò meno.

I caualli di doi anni s'impregnano: monta il maschio sino a 33. anni, e la femina tiene sino a quarant'anni. Si che si può dire, che i caualli sempre si congiungono sino à morte.

Campa sino a quaranta anni, già vno campò sino à 60. anni.

Gli Asini si congiungono, di trenta mesi, anco di 24. Ma già vna s'impregnò d'vn'anno, e partorì bene.

Vna vitella d'vn'anno s'impregnò, e partorì bene, così dice Arist. l'Huom genera sino a 70. anni, e la donna sino a 50. ma ciò di rado auiene. Ma l'huomo d'anni 55. e la donna di 45. concipiscono.

Le

Le pecore partoriscono sino a 8. anni, e se vengono ben curate sino a 10. si i maschi, come le femine.

Il becco quanto è più grasso, è men fecondo.

I Montoni montano più tosto le pecore vecchie, che le giouani, e le giouani, partoriscono manco delle vecchie.

La porca nel primo parto fà poco, ma quanto più hà tempo, più numerosamente figlia, di 15. anni, non figlia più.

All' Agosto, che sarà vn poco in carne, vendila pre-gna s'è possibile per esser così vecchia, perche parrà più bella: & auenga, che partorisse, non haurà però latte.

I cani sino a 12. anni si congiungono, e più.

L'Elefante monta in età di 5. anni, ma la femina bisogna, che n'habbi almeno 11. e porta nel ventre doi anni, e campa 300. anni, e non monta mai in quei doi anni, che la femina è grauida, & non porta, se non vn solo Elefantino. Quest'è (di corpo) maggior d'ogn'altro terreno.

DELLE GRANDEZZE

De Caualli, e nomi suoi.

S*Enza cauallo, commodamente non si può star in villa, ne fuori.*

Quest'animale, più d'ogn'altro serue all'huomo, portandolo, e riportandolo ad ogni luogo bisognuole, in villa, alla Città, a giostre, a tornei, a guerra, &c.

E bi-

DEL FALCONE. 143

E bisognando con sua rapidissima fuga, ti salua la vita, la robba, e l'honore.

E con questo in guerra s'acquistano Città, Stati, & Regni, non con Leone, ne Daini, ne Elefanti.

Meritamente alcuni l'addimandano Belligero, Armigero, Bellace, Pugnace, e Pugnatore: che tutti sono nomi da combattere, e guerreggiare.

Altri l'addimandano, animale vtile per la guerra; magnanimo, generoso, valoroso, membruto, feroce, rigido, aspro, audace, ac re, terribile, difficile, minaccieuole, dirupeuole, forte, arduo, intrepido, animoso, ardente, furente, e possente. Così dice Horatio.

Tanto è quest'animale nelle facende di Marte ardito, che per lo strepito d'arme, tocco di tamburri, e suono di bellicosa tromba, non solo non si pauenta; ma si perfettamente prende ardire, e valore, che non sè, ne può fermarsi al luoco suo, come che conosca il tempo, & hora d'entrare insanguinosa, e disperata battaglia, e per insino alla sanguinosa bocca, de guerrieri trombetti.

Sì che, frà inimici entrano, con orgoglio, non temendo arme ignude, ne sue percosse, per graui, ch'elle si siano, ne bombarde, ne manco fiamme di gran fuochi: in mezo de cui saltano, come arrabbiati, con denti, e calzi, combattendo contro l'inimici.

E dopò l'ottenuta vittoria, offerualo mezo, e vedrai, come che ardito, e pomposo, superbo, e glorioso, egli se ne và; rodendo il freno, spumeggiando per botca; inarcando il collo, rimirandosi con gl'occhi larghi, come il Pauone, quando si paoneggia, gonfiandosi nelle nari, vassene, come indomito, a guisa di spiccata coda

coda di lucertola, saltellando: con mille corbette, ferendo l'aria à colpo per colpo, con coppie terribili de calci. Pare, che questa mirabile bestia da se si conosca, per sua natura, in cui tanto si contiene, vedendosi di sì alta grandezza di corpo, altezza di testa, de sì bei crini, e peli: di velocità, d'agilità, di gambe sì svelte, e più dell'altri animali eccellente, e quanto più è ornato d'arme, e bei guarnimenti, e liuree, tanto più s'insuperbisce, co'l frequente suo battere de piedi, nitrire, e calcitrare con l'inalzate orecchie, larghe nari, aspettando d'azzuffarsi quanto prima.

Dall'altro canto, lo vedi ageuole, lasciandosi governare fino da vn minimo ragazzo, mangia ciò che gli dai innanzi.

E la caualla, non vedi con quant'affetto allena il suo polledrino. Oltre che si vede quest'animale disciplinabile: impara a inginocchiarsi, saltare, far le tome, tirar calci, leuarsi in piedi, &c. Poi serue sì humile, porta la soma, v'è saldo, non fugge: tira il carro, il barozzo, la naue, l'aratro, l'erpico, la carrozza, la ruota del coltello, e quella del molino, & in fretta porta le lettere da posta.

Vedendo il suo Padrone lo conosce, lo risguarda, nitrifse, e si compiace sentendolo dirgli qualche cosa, ò in mettergli la mano sopra la croppa; o stando seco meglio mangia: amorosi inditij d'animale, che pare habbi intelletto.

E quando porta il proprio Padrone, v'è di miglior passo, e di miglior voglia, che se portasse vn' incognito forastiere, come si legge di Bucefalo, & de altri.

Me-

DEL FALCONE. 145

Meritamente, gli Hebrei chiamano il Cauallo Reksch, cioè apparecchiato alla guerra, lo chiamano Sus, quasi sas, che significa allegro.

Ouero Sus, quasi sì, che in quella lingua vuol dire uccello grande, forse considerata la pari velocità, lo chiamano Abirim, che vuol dire robusto.

Gli Africani feres, cioè fiero, ouero à ferrendo.

Gli Indiani Der, cioè destro. Gli Armeni zi velocissimo accento. Gli Arabi, Ramaka, cioè velocissimo animale, & Ioar, cioè Canal grande.

I Crudi Popoli, vicini al Mar Rosso, lo chiamano fests, cioè Hespero di maggioranza trà bruti, come quello tra le Stelle.

Il Turco, e Perso, lo chiamano Att, come animale atto, & idoneo a tutti gli esercitij.

Nel Perù, Pacco, cioè pacifico, perche cō la guerra si ricerca la pace; ouero questo s'intende per Antiteton.

In Inghilterra dicongli, Horse, come Horso, per la sua fierezza, fra quadrupedi.

Il Boemo Run, & il Pollaco Ronio, quasi cuneo, cioè squadron de soldati gagliardi, e forti. Lo Schianone Kobyla, cioè copula, per l'uso, che s'accoppiano à carrozze. I Popoli di Caria gli dicono Alla, forse, come ala, però dicesi pare, che quel cauallo vola nel l'andare.

Il Francese dicegli, Cheual, cioè ch'è di gran valuta.

I Tedeschi dicono Rosz, come rissa.

I Fiamenghi Pferd, cioè profiteuole.

I Portugalesi Luogo, che in Spagnuolo vuol dir presto; perche volendo far presto, tu cerchi vn cauallo subito.

K

I mo-

I moderni Greci gli dicono *Allogo*, che s'interpreta corona, come, che'l Cauallo fra gl'animali porta la corona.

Ma gli antichi gli han detto *Hippos*, cioè cosa grande.

Da noi Latini, chiamasi *Equus*, dall'equità, ò equalità, egualmente portando, ò eguale alla carrozza, ouero ab equore, dal mare, con cui han tanta sombianza di moto, di furezza, si che in Anglia il Mare lo chiamano Cauallo.

E quelle grand'onde, dicongli caualle.

Ouero è detto *Equus ab Eculeo*, maniera di tormento, usata in forma di cauallo.

Caballo in grosso latino ancora si dice, per lo cauar di terra, con l'unghe, ch'ei fa.

Altri l'addimandano anhelante, quadrupedante, carmipede, sonipede, spumante, ricordeuole, sudante, fumante polueroso, sublime, alipede, eripede, aligero, alante, cito, leggieri, celere; rapido, fugace, impigro, volucere, nomi impostigli per la sua somma velocità data da natura.

E si come l'huomo nasce ad intendere, il cane a cercare, il buo ad arare; così il cauallo al corso.

Onde si considera, come dal cadauero dell'Asino, ne nascono Scarafoni, da Toro Api, e dall'Huomo Serpenti: così dal cauallo vespe, che volano, come nascenti d'animale volante.

Oh Benedetto Iddio ch'è sì mirabile per insino in questo animale irragioneuole.

Si che tanto più lo deuì hauere per seruitio tuo, e della villa.

BEL-

BELLE FATTEZZE D'vn Cauallo.

DIuersi giudiciosi, vanno diuifando diuersamente intorno alle fattezze d'vn cauallo, ben formato, e conuenientemente proportionato, e dal uiuo in questa maniera ne fanno vn ritratto in questo modello formato.

Testa picciola; occhi neri, nari aperte, orecchie curte, e strette: tronco del collo dolce, & non lungo, chio-
me crespe, speſſe, e pendenti alla destra: pancia lar-
ga, aperta, & assai musculosa; spalle grande, & dirit-
te: coste tonde: schiena doppia: ventre raccolto: testi-
coli uguali, e piccioli. le rene larghe: la coda lunga:
grossa, e crespa: le gambe uguali, alte, e diritte; il gi-
nocchio tondo, e picciolo, e non voltato in dentro, le
coscie grosse, e forti: il corno del piede duro, alto sca-
uato, tondo, e la corona ben picciola per di sopra. Sia
allegro, presto, e piaceuole.

Altri in ciò molto versati, & esperti, in altra maniera
lo dipingono, & è tale.

Habbi la testa picciola, allegro in fronte, asciutto, & sec-
co di carne; perche molto meglio le sue belle vene
si scorgono, che uiace di spirito lo scoprono, ne
grasso, ne magro, perche s'è magro è debole, & brut-
to: e s'è troppo grasso, è suffocato, & graue, occhi ne-
ri, grossi, & in fuori: orecchie curte, acute, e diritte,
inditio manifesto d'animoso, feroce, & ad ogni fati-
ca potente.

Picciole mascelle, sottili, secche, & uguali, tali son facili ad imbriargli. Bocca grande, squarciata, & di molta fessura, lingua ne grossa, ne troppo sottile, labbra sottili, e riuolte in fuori, con picciola barba, asciutta, e non piena d'osso, ne dura, ne bassa, nari aperte, e vermiglie, segno di buon meato di fiato e l'immergere le nari quando ei beue, collo di gallo, gli occhi risguardino i piedi, non vuol però il collo ne lungo, ne curto, ma scarico di carne, & incuruato; perche cosi sarà più vbidiente al freno, sia il collo de crini crespi, rari, lunghi, e sottili, ornato, & quelli del ciuffo sian lunghi; perche oltre la bellezza, scacciano anco le mosche: essendo crespi dinotano viuacità, come anco i capegli dell'huomo: cosi dice Aristotele, petto largo, ch'esca in fuori, a guisa di vn satol colombo, perche cosi è più forte, fa i passi più lunghi, e non si taglia, ne si trauersa le gambe, come quelle, che sono stretti di petto, buone gambe, ben formate, grosse d'osso, carnose, diritte, alte, egualmente distese, dal ginocchio al piede. Le coscie grosse, lunghe, muscolose, e neruose; si dentro, come de fuori: perche a questo modo resta il cauallo più forte, fermo, & agile. Le calcagna alte, giunture grosse, curte, e non vicine all'unghe: quali siauo dure, alte, concaue, rotonde, e nere.

Sia curto di schiena, non gobbo, ne acuto, ma piano come vn canale, sino alla coda la groppa piana, soda, grassa, con vn certo canaletto in mezzo.

La coda di fusto curto, sottile, e fermo, con le sete lunghe, e rare, e che stretta la porta fra le coscie, segno di fortezza.

I lom-

DEL FALCONE. 149

I lombi ampi, e tondi, fianco alto, & i lati pinotti, con il ventre picciolo, tondo, e ben sotto alle coste, ben larghe. i testicoli piccioli, perche manco l'impediscono, e siano equali.

E vero, che essendo grandi, han più forza in tutt'i membri, e più virtù nell'animo.

Sia però il tuo cauallo ben proportionato, e che le membra bene corrispondino a tutto'l corpo.

Altri, in altra maniera dipingono questo cauallo, dico in questo comparatiuo garbo.

Habbia gli occhi, e giunture del bue, i piedi, e forza di mulo.

L'unghe, e coscie dell'Asino.

La gola, & il collo del lupo, l'orecchie, e coda della volpe.

Il petto, e chioma della donna.

La ferocità, e l'ardire del Leone.

La vista, & i gesti del serpente.

La nettezza, & andar della gatta.

La velocità, & agilità della lepre, passo eleuato, trotto sciolto, galoppo gagliardo, corso veloce, e bel salto maneggio sicuro, con prestezza: leggieri alla mano: vbidiente al riuolgersi ad ogni banda portando la testa giusta, non sdegnandosi della briglia, ne dello sperone; conformandosi al volere del caualcante, non mouendosi con pauento ad ogni nouità, ch'ei sente, e vede: non brauando, ne percotendo altri caualli, ne per odore de giumente infuriandosi, con l'anitrire, ne calcitrando con esse.

E se vn tal cauallo lo tratterai bene, ti seruirà sino a quindici anni.

Altri pratici cozzoni, lo dipingono in altra maniera
ch'è questa, dicendo così.

Tre cose del lupo, habbi il tuo cauallo; occhi relucenti;
gola vorace, e collo forte.

Tre della volpe, orecchie corte, coda lunga, e piaceuo-
le passo.

Tre della donna; spatiofo petto, lunga chioma, e superbo
ardire.

Due altre alcuni vi giungono, che son leggiadria del
passaggiare, e sofferenza in lasciarsi caualcare.

Altri vi giungono quelle due delle lepri: velocità, &
agilità.

Due della volpe, occhi, e coda. Due del lupo, voracità,
e passo.

E due dell' Asinello, forte di coscie, e fermo di pelo, ò se-
condo altri, ferme vnghie.

Altri dicono sia in foggia del pesce lupo, deuorando, e
saltando. L'agilità dell'anguilla vista di serpente, e
volubili giri. Bocca, & orecchie di vulpe; giunture
di bue, & occhi, e politezza di gatta. petto, e crini
di Leone, e l'animosità sopra d'ogn'altra cosa: spesso
annitrisca, che tremi con le membra, e che caui la
terra, masticando di continuo il freno, non per sdegno
nò, ma con dolcezza, leggierezza, e che dimostri al-
legrezza, con candida spiuma.

Vero è che alle volte anco vn brutto cauallo, meglio
ti può riuscire d'vn bello, e trouarne vno, che habbi
tutte le predette qualità, l'hò per difficile, e forsi im-
possibile.

Tuttavia compralo con quelle qualità più importanti
che sia possibile, e più necessarie, ma prima vedilo

ignu-

DEL FALCONE. 151

*ignudo, caualcalo tu proprio, e vedi ben l'età, poi ra-
comandati à Dio; che te la mandi buona.*

*Trè cose tue non le dir mai,
quali son queste.*

*Tua bella moglie, ne tuo buon vino, ne tuo buon ca-
uallo .*

S E G N I

De sgratiati, e brutti Caualli.

Ecco'l contrario della medaglia; pittura d'vna roz-
za, e sgarbato cauallo; capo grosso, e carnosio: grossi
ganassoni, orecchie lunghe, grandi, e chinate: le nari
strette, e basse, gli occhi piccioli verso il collo, bian-
chi, & incauati. il collo grosso, e troppo lungo, con
pochi, e grossi crini, il petto stretto, e le spalle canate:
i lati magri: i lumbi acuti; le coscie aspere, il fianco
basso: le gambe torte, le ginocchia dure: l'vnghe sot-
tili, bianche, e basse; tira calci, non si vuol lasciar
mettere la sella, ne strigliare, morde, ombroso, restiuo,
bolso, zardato, s'innalbera, sboccato, cioè rompicoll:
piedi larghi, bassi, fragili, come cosa mal fondata, che
presto casca .

*Si taglia, grossi testicoli, mangia male, verga penden-
te; mena sempre la coda: lento che non teme spero-
ni, non piglia voluntieri la briglia, e mangiando len-
tamente la biada, e lento ad ogni cosa: mal voluntie-
ri seguita chi lo mena a mano, montandoui sù, si pie-
ga nelle reni, digerisse assai il cibo indigesto, restiuo,*

K 4 lo

lo sterco puzza: si corca nell'acqua, non si lascia ferrare, s'ha tagliato la lingua, si hà pelato i ginocchi, & anco i fianchi.

Vedilo ignudo, caualcalo tu per pruoua, vedi del tempo, &c. Quest'è vna perfetta rozza degna d'vn calcinaro, ò d'vn gran barozzo.

Dice il prouerbio. *Equus fallax.*

Colore de i Caualli.

Sia di colore baio, ò sauro, ò leardo, ò morello. Sono questi quattro più nobili colori: dicono i molto in ciò esperti, che il baio è migliore di tutti gl'altri. L'altri tre, son però buoni. Da questi quattro in poi, l'altri non piacciono: pure quando han del misto passano.

Auertendoti, che meglio si conosce vn cauallo quando che è magro, che quando è grasso, perche la carne cuopre mille difetti, come anco la robba cuopre mille errori, difetti, & ignoranze nell'huomo ricco, e da poco, ò da niente.

RAZZA DI BELLI

Caualli.

Volendo bei caualli da villa, da città, e da guerra procura, e presto d'hauere vna caualla di belle fattezze, come già ti dissi, più tosto tiri al magro, che al grasso: perche la troppo graschezza molte volte impedisce i concetti, non potendo trattenere quel

vi-

DEL FALCONE. 153

viscoso seme . Sia la caualla non manco di tre anni, ne di più di x. Montala lo Stallone da Marzo , sino per tutto Maggio, questi sono i tre mesi fioriti .

Impregnata la caualla ,risguardala dalla non molta fatica, massime sotto'l parto , dagli ben da mangiare, non la far correre.

Dopò'l parto , non toccare il polledrino molto, tienlo in loco buono, con la sua madre, che ei non si faccia male, e che la madre non l'offenda colcandosi, e falle qualche beueraggio alla parturiente, con acqua calda, sale, e farina ,per riscaldarla con qualche cosa di buono da mangiare , acciò anco facci più latte al polledro .

Frà non molto, esca la madre col polledro all'herba, & anco pe'l viaggio, perche troppo si strugge la madre, non vedendo il figlio.

Giunto ad età di 18. mesi, fagli vna cauezina per domarlo, e giunto a 3. anni, si potrà domarlo così piano, auezzando a quel seruitio, che ti parrà, che sia per riuscire, ò da lancia, ò da sella semplice, ò da basto, ò da carrozza, ò da barrozzo.

DEL STALLONE.

L'*Età compita d'un buon stallone, sarà da 4. anni sino in dodeci: non più, ne meno, perche nascerebbono parti scemi, e deboli, e di poca vita .*

Sia lo stallone di bella fattura , come già t'hò detto de caualli: grande, grosso, &c.

*In tempo di montare non faccia fatica niuna , ma sia pasciuto , netto, e ben governato , con fieno buono ,
biada,*

biada, e letto di pancia . Fra l'anno non gli dar fatica, ma fagli far qualche poco d'essercitio: così lo stallone sodisfarà pienissimamente alle caualle : da cui nasceranno belli , e compiutissimi polledroni , come quelli del Regno di Roma, e di Mantoua .

Loro non fan mōtare ogni rozzone (l'hò vistio) ne fanno impregnare ogni cauallazza , ma solum, bellissime caualle , e valenti Stalloni : vna gran bella caualla , non la faranno impregnare se non vna volta in doi anni .

I suoi braui stalloni non montano , se non vna volta il giorno, ò due al più, al più .

Questo è il vero modo d'hauere quei gran corsieri .

L'istesso vsano di quei bei muli, & asini à Firenze, che fan stupire chi li rimira così grossi, alti, e belli .

Suoi asini non montano se non vna sol volta il giorno , E pe'l più quelle belle asine non le fan impregnare, se non vna volta ogni due anni , perciò son sì smisurati, e degni .

Dunq; volendo cose belle come loro, fà come fan loro .

Non ti seruire di brutte rozze, ne disgratiato stallone mal fatto, ne lunatico, ne pauroso, ne vitioso, ne restiuo , ne c'habbi zamorro , ne cattiuo mangiatore ne che morde , ne che tira calzi, ne che troppo cata , ne che si getta nell'acqua, ne che hà spinelle, ne formelle, galle , crappe, zarde , veriche, incordato, incastellato, stizzoso, mal di verme , ricciuoli sedole , mal del fico ripreso, bolso, mal dell'asino, capo storno strangoglioni, sparagnoli, anguinaglia, lupo, fistola ne simili mali cauallini; perche la natura ha troppo gran forza, massime tendente al male . Perche non può

DEL FALCONE. 155

può vna cattina pianta produrre buoni frutti, così vn stallone difettoſo produrrà polcetri tali, però ſi dice Maluo, mal'ouo, perche l'humore delle foglie vien dalla radice. Ne anco vn cane di mala ſorte, ſi deue tenere in caſa. Per queſto diceſi, che lo ſtallone, e la caualla ancora, debbono eſſere belli, buoni, e ſani: così il lor concetto ſarà compiuto, e perfetto & atto cauallo non ſolo per villa, ma per Città, e per guerra. Auene, che lo ſtallone montando con troppo empito, morde la chioma della caualla, vinto dal troppo amore, e luſſuria: rimediaci à queſto modo: facendolo tirar il barozzo, ò carro, carico di terra, per vn poco, così quella fatica temperarà quel crudelaccio amore, e con Venere ſarà più quieto, e modificato.

Cura del Polledro.

IL Polledro in età di due anni, conuiene prima domeſticarlo, legandolo alla mangiatoia, con capezza di coſa morbida, come di cinghia, auezzando à cauallare, per vn poco, da vn putto leggiere, ma pratico, poi legato, accarezzalo, toccalo tutto, fingendo ferrarlo, battendogli i piedi, con vna pietra, ſtia legato per vn pezzo, con l'altri caualli, poi ſcioglilo, vn'altra uolta, fallo mangiare con l'altri caualli, nella propria caſſetta, dico la biada, poi laſcialo ſcorrere, così ſ'auezzarà bene.

Giunto ad età di tre anni, habbine cura il cozzone, con
ma-

maneggiarlo assai, acciò sia più domestico, e lo conosca al fiuto, adore, e voce, conducendolo qualche volta al fiume, così in cauezza, a mano, oue si farà risciaquare, iui alquanto, dimorandoui, poi conducasì à casa: Non curandosi, che'l polledro sia troppo grasso, ma ne anco troppo magro, perche ambedue quest' estremi son colpeuoli, come vitiosi.

Domansi in tēpo ne troppo caldo, ne freddo, acciò questi estremi non gli dian noia, e le mosche non gli traualgino, & in tal stagione si castrano di due anni, per detti rispetti, e sarà con men pericolo di morte.

Sanato poi, giunto l'età, habbine cura il cauallerizzo con suo cauezzone, in compagnia d'altri caualli, dopò quali caminerà meglio, e durando sua fierezza, sempre habbi compagnia caualcando, dico con cauallo domato, e spesso si tocca con man dolce, e soaue, e non lo torre mai con superbia, ne toccando, ne gridando, ne battendolo, ma sempre con humiltà; altrimenti diuerrebbe vitioso.

Se in stalla fusse terribile, legalo con due funi, da due parti, e curto, à pena che si possa colcare, dico tanto lungo, come hà lungo il capo, perche legato più lungo si potrebbe incappare, d'estate coprilo con canauaccio, per la poluere, e mosche d'inuerno di pannaccio, pe'l freddo, e sia due volte il giorno ben strigliato, e netto, con pettine, spongia, e panno per stroppiciare il capo, gl'occhi, le gambe, e tutta la vita. Tengasi ogni giorno almeno vn quarto d' hora, all'acqua, e sua mangia, sia netta per ogni modo, e fra l'altre cose le gambe, e piedi.

Venendo il cauallerizzo à torlo, per dargli lettione, si
in-

DEL FALCONE. 157

incauezza, ò s'imbriglia, gentilmente, toccandogli il collo, crini, e dandogli qualche foglia in bocca, con fargli vedere benbene la bacchettina.

Fatto l'vfficio suo, se sarà caldo il polledro, faccisi caminar vn poco prima, che se gli leui il cauezzone, ne bardella, con fargli carezze.

Così di giorno in giorno potrai crescergli la lertione, e fatica, con andar in colture, ò loco sabbionito, acciò meglio impari leuare i piedi, e sia almeno ferrato dinanzi, con sottili ferri.

Auezzalo vedere carri: carrozze, e suo strepito, acciò prenda cuore.

Ficcasi per capre, pecore, & altri animali strani, e cose noiose: così di giorno in giorno l'assicurarai, onde dopò vserai vn canone immelato, ò salato, & lasciarglielo masticare inui legato ad vn'anello, così per due, ò tre hore, poi con quello, e col cauezzone lo caualcarai, dandogli quel passo, che à te parrà, ò da lancia, ò da città, ò da villa, e basto.

DEL MULO.

IL Mulo da quattro piedi, auenga, che sia bestia fantastica, e molto pericoloso, tuttauia è animale di molt'utile, e bisognoso in villa: come animale di poco pasto, e d'asai lauoro.

Di lui si dice Mulo, buon mulo; ma cattina bestia.

Partecipa di due spetie, di caualla, & asino: però vediamo, che di fortezza si rassembra al Padre, & di statura, alla madre.

E come figlio di caualla, non hà lunghe l'orecchie, come

me l'asino, e come figlio anco dell'asino non l'ha così curte, come la caualla.

Vn' Asino bel Stallone, per far bei muli, sia di tre anni ne più di dieci, grosso, grande, e ben fatto, con pelo morello.

E la caualla sia di simile pelo, ò baia, ò learda, de quattro anni, in dieci, più tosto grande, e ben proportionata, come s'vsa in Spagna, e Firenze, da Marzo sino a Giugno, si fa questa monta, si che figliano opportunamente: dico in herbosi tempi, da far latte assai, ò negando la madre il latte al muletto, supplirà l'herba.

Alleuando il muletto in montagna, sarà bene, oue riuscirà più sano in tutto'l corpo, ma particolarmente di ceruello, di corpo, e d'vnglia.

Non gli dar peso sino à tre anni, ma dopò sì, i maschi saranno più atti alle some, e lunghi viaggi.

Ma le belle nere mule son gioie da Prelati, Letteri, Dottori eccellenti Medici; ma quelle mule di meza mano son per oliari, fruttaruoli, e mattonari; perche sono di colori ignobili, come baio, griso, rosso, colore di topo, e hanno con la lunga coda per scacciar le mosche, ouero per carri, ò aratri, come s'vsa in Spagna, e Sicilia.

Campa il mulo da quattro piedi, sino ad anni 80.

La mula in fettezza deue essere così, simile al grancio grossa, e rotonda, di corpo, e gambe sottili, di piedi piccioli, di groppa larga, e piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & inarcato, di testa asciutta, e picciola, ma pe'l contrario sarà il mulo da quattro piedi, con gambe grosse, e tonde, corpo ristretto e sodo,

DEL FALCONE. 159

sodo, con groppa che penda verso la coda.

Quest'animale sarebbe molto grato, perche è molto gagliardo, campa assai, e mangia poco, con molt'altre buone proprietati, ma per dirne il vero, è troppo sinistro, ribaldo, e traditore, non è vitio, che questa bestia non habbi, si che non se ne può fidare, e fidandoti t'amazza, o almeno ti stroppia. Guardati dunque, poiche lo conosci, stà vigilante, attendegli à farlo lavorare: ma non te ne fidare.

E se vuoi belli muli, habbi bei stalloni, e caualle, secondo l'ordine di cauallo, stallone, come t'ho scritto di sopra.

La Mula in parti nostre non figlia; perche non ha menstro, & il maschio non genera, per essere il suo seme troppo caldo. e se pure quella concepisse, e questo genera, nulla vien à termine perfetto di parto, si che quest'animali sono in tutto sterili, si legge però appresso d'Arist. d'vna mula, che gemellò.

Altre volte i Rè caualcauano se non mule bianche, all' hora tanto apprezzate.

Se l'Asino monta la caualla, nasce vn mulo: Ma se il Cauallo monta vn'asina, ne nasce vna sorte d'animale, che non è ne cauallo, ne mulo, ne asino, ma è detto hinno, più presto si rassembra all'Asino, che ad altro.

In Siria tutt'i muli generano, e le mule figliano: ma credo, che siano d'altra sorte, dalla nostra differenti.

Campa sino ad ottant'anni, ma il maschio vien uccchio più presto della femina, così dice Arist.

Dice Herodoto, parlando delle donne: Omnis vulua est eadem, dempta lucerna: Ma Aristot. dice, che
le

le mule non han tutte la natura ad vn modo, così
scrive egli.

DELL'ASINO, PER seruitio della tua villa.

DAll'Asino, dice l'Adagio, non cercar lana; perche
è vna bestia molto materiale, di poco senno,
perciò è detto *Asinus*, idest senza senno, in Greco è
detto *onos*, cioè *onus* in Latino, carica, o soma in vol-
gare, è bestia da soma, però ha l'orecchie larghe, e
lunghe, notabile inditio di stolidità.

Si che porta il vino, e beue l'acqua, porta fieno, e man-
gia stoppia, tribuli, & cicuta.

E però l'Asino molto benefico alla villa, non da sprezzar in tutto: perche oltre i molti beneficij, che da esso si caua.

E pur anco padre del Mulo, cosa sì importante.

Habbi l'Asino in villa di 3. in 10. anni, età per genera-
re, e per lauorare.

Sia ben personato; perche sarà più atto alla fatica, &
al montare, con belle fattezze, di pelo non di cenere,
ma nero, rosso, ò morello.

Montarà solamente di Marzo, Aprile, e Maggio, perche
i parti vengono a bel tempo, fresco, & herbofo.

L'Asino nasce solo dell'asino. Latta l'asina il suo asinel-
lo sino da due anni, poi lieualo, e subito mettilo a la-
uorare, lontano dalla madre.

Serue l'asino in molte cose in villa, alla Città, & a pa-
stori.

Et

DEL FALCONE. 161

Et à benche tutto'l dì stia con le pentole in schiena, non resta di mangiare, e pascere, serue a fraticelli, à molinari, à montanari, sino a mulatieri, per bardotto, & a mattonari, alle volte si mette innanzi a buoi del carro a tirare, e sotto l'erpico per pianare la coltura, serue a padroni per portare dentro, e fuori in villa polli, arnesi, vne, frutta &c. fuori serue in portare i panni a l'acqua, il grano al molino, e la semenza alla campagna.

Serue il suo latte si medicinale, massime quello dell'asina nera, sino la sua pelle per tamburri ò criuelli.

In villa costa poco, non si parla mai di far prouisione per l'asino, nè del pascolo dell'asino, ne di basto, ne di sella, ne di briglia, ne di speroni, ma d'ogni trista mangia viue, come spini, sarmenti, barde, &c. & a schiena nuda anco senza cauezza, serue sferrato, portando 18. rubi come vn cauallo, e vā su'l saldo, sì, che rende merauiglia à chi lo mira.

Dico che porta più peso, che non pesa lui proprio.

La sera poi leuata la soma, vadisi da se alla busca, ò à bere s'hà sete, quiui non si riprendono i garzoni, perche non l'han strigliato, ma dato di volta dieci volte per la polue, ogni cosa stà bene per conto suo e se gli vien dato a caso vn pugno di crusca; più gode di quel corsiere, con due prouende d'orzo.

Si che conchiudo per queste ragioni, che ad ogni modo tu habbi vn'asino, ò più in villa, essendo che non patiscono tante infermità, ne difetti, come il cauallo. Nō ti sarà dimandato in prestito da gentil huomo per caualcare, oltre che di prima compra costa poco.

E per la villa sino il Padrone senza preiudicio di suo

L

pa-

padroneggio, può caualcarlo come s'vsa in Iſpagna
Sardegna, Cicilia, & a Firenze.

Oh forſi dirai l'afino hà troppo grandi l'orecchie, alla
proportione del picciolo corpo loro, poi ſono di brut-
to pelo, & io ti dico, che v'è facile rimedio.

Fagli acconciar col forpice l'orecchie, che ſian piccine
a tuo modo: come anco ſi fà a caualli di Bertagna.

Poi quanto al pelo, e l'eſſer grandi, u'è rimedio coſi.

Habbi bel ſtallone, e bella, e nera madre, & haurai bel-
li aſinoni atti per le città, valdrappe, e lettiche, &
anco per venderli ſino a 50. ſcudi l'vno.

Detto d' Ariſtotele.

Ariſtot. nel 6. de Animalib. dice, che l' Afina d' vn' an-
no concepisce, & il maſchio d' vn' anno l'impregna.
L' Afina non vuol partorire al chiaro, ma in luogo
oſcuro sì porta nel ventre vn' anno, e di 10. meſi hà
già il latte nelle tette, alle volte gemella.

In Francia, come anco verſo l'Olanda, parti frigidissi-
me, non naſcono aſini, come ſi di natura freddi.

Se l'afino vada ad vna caualla pregna, gli amazza il par-
to nel ventre: ma non coſi ſe il cauallo è oſtinato più
d' vn mulo, vitioſo ancora, perche mette il capo fra
le gambe, e calcitrando getta per terra il padrone,
beuuto c' hà nell'acqua, vi piſcia, e morde malamen-
te, però diceſi aſino morſicante.

Se vada all'afina pregna, campa l'afinino ſino a 30. anni
ma più la femina. L'afina montata getta il ſeme, pe-
rò ſubito ſi fà correre, con batterla anco.

Sino a morte figlia. Pe' l' troppo continuo figliare ſter-
leg-

DEL FALCONE. 163

leggia; per ciò si lascia qualch'anno vuota, il suo latte è più sottile di quello di vacca, e quello d'asina nera è meglio per certe infermità.

L'Asino è pigro, e timido; perche hà grosso il cuore, & per consequente hà la sua virtù più sparsa; come s'abbrusci vna fassina in vna gran sala, poco si riscalda, ma se l'abbrusci in vno stretto camerino, presto, e bene si riscalda tutta, ita, &c.

L'Asino non hà fele in corpo, in alcuni luochi vengon grossi, come in Arcadia, in Toscana, &c.

Et in altri luochi restano piccini, come nell'Epiro, Tracia, Sardegna, &c. Questa diuersità proviene dal mangiare, bere, e dal sito del cielo, e questo fa, che altrove son leoni, camelli, elefanti, e non appo noi.

Stando dunque tutte queste belle qualitati di M. l'Asino, tienti à memoria quel detto notabile, di quel Gentil'huomo d'Arcadia, qual scrisse così in fauor dell'Asino: *Omne Rus desiderat Asellum.*

Cioè, ogni villa desidera vn' Asinello. Oltre, che lo sterco suo è letame ottimo fra tutti per l'horto.

Ma souengati il detto di quel sauiò; che si come, il seruo vuole pane, disciplina, & opera: Così l'Asino vuole pascolo, bastone, e soma.

DE PORCELLI, E SCROFE, ò Troie.

Non può star bene vna villa senza porci, animali si vtili, e di molta cauata, e che varreb-

L 2 be

be l'horto senza il porco? Questo è quello, che fa grassa la pignatta, che fa cantare la padella, e che fa stare allegra la pouera brigata.

Sono per certo i porci di gran fastidio, e rumore, ma con pazienza si vince, & si riempie molte volte la borsa di ducatonì.

Procura adunque vna bella Troia, di buona razza, grande, ventrosa, di gran tette, larga di persona, & quanto ha più tette in numero, sarà miglior segno n'haurà sino a 12.

Et essendo sane, tanti porchetti ti farà.

Quando la primaruola s'impregna, non habbi manco d'un anno, meglio sarebbe di 20. mesi, così verrebbe poi a figliare di doi anni, & i figli sarebbero bellissimi, per esser la madre forzosa, con assai sostanza per alleuarli, e se partorirà, in manco d'un anno, e mezo i figli saran deboli, e minuti.

Sino ad età di 7. anni seruirà la Troia, e non più; perche i figli non saran belli; però falla castrare, & ingrassala, perche ti farà vn carro di carne, nuoua, bella, e buona.

Le porche buone, due volte l'anno figliano, perche quattro mesi portano nel ventre, & otto ve ne rimangono, e doi allattano: però auertissi saper ben comparire il tempo dell'impregnature, acciò che in tutte due le volte venghino a reuscir bene.

Dice Arist. Da calend. di Febraio sino a 12. di Marzo si fa la prima monta.

Sarebbe gran bene, che i verri stassero separati dalle troie, perche a tempo più giusto, si fan impregnare, secondo l'ordine del padrone, e secondo la voglia

DEL FALCONE. 165

glia della Troia , non del verro .

E fa che la troia, e verro siano in carne, commodamente in tempo della monta .

Tempo d'impregnare.

IL primo tempo d'impregnare sarà di Febraio , perche verranno poi i porchetti a bel tempo dell'herbette, poi delle spiche .

Se tardi s'impregnano stentaranno tutti la fame , e restaranno minuti, e deboli, perche il freddo ancora gli dà molto fastidio alle poppe, ò che vonno stare in loco caldo, e dargli ben da mangiare. Ma a questo modo non c'è guadagno .

Perciò stà molto ben auertito, fargli dare il verro ad opportuno tempo, che figliano, bis in anno, & in tempo della comoda, & ricca estate .

Quando la Troia ha fatto , lasciagli sotto se non tant' animali, quanti ti pare ch'ella possa allenare, & la sciagli i più belli, più ne nutrirà d'estate, che d'inverno .

E quando la troia partorisce non sia troppo grassa; perche haurà manco latte , e partorendo stia da lei, in loco largo , perche l'vna troia , mangia i porchetti dell'altra.

Stà vigilante , perche vuol ben mangiare la partoriente, altrimenti molte volte mangiano per rabbiosa fame i proprij figli.

Ogni sera fagli buon letto , con paglia asciutta , ò strame, acciò stian più caldi, e che per lo freddo, non stiano adosso l'vno all'altro, acciò non scoppiano.

L 3 Auere

*Auertisci , che alle volte la Scrofa se gli colca adosso ,
e gl amazza; però sentendo i porchetti gridare si for-
te, corri, e prouedi .*

*Auertisci ancora , che quest' animali temono molto il
freddo, perche di natura son mal vestiti; perciò tien-
gli in luochi caldi, e con buon letto, se non ti morran-
no di freddo, e nel fango .*

*E quanto prima dà mangiar qualche cosa a i piccini
porcettini , acciò diano manco noia alla lor madre
così verran belli più presto, lasciandoli vscire al pa-
scolo con la madre , ma non sia troppo freddo .*

*Fatti grandicelli, non stiano con le madri, perche anco-
ra le vogliono poppare .*

*Prima, ch' eschino in pastura, dagli vn poco di beueron
caldo: e d'inuerno non eschino sino à Nona, che'l So-
le hà vn poco di forza .*

*Quando fà gran caldo , conducansi all' ombre , verso il
fiume, oue berranno, e ne fanghi, si riuolteranno, fagli
pascere per le tue terre . stoppie, ò colture, perche ca-
uano il terreno, che gli serue per vn solco, e mangia-
no quelle radici di gramegna , sì che il terreno resta
netto, e lauorato .*

*Lasciali scorre sotto de frutti, per tutta la tua villa ,
nel giardino, per selue, e per boschi, oue colgon quel-
li caduti frutti, e presto s'ingrassano , la sera quando
vengono a casa più satolli, dagli manco mangiare, &
per l'opposito, &c. E sappi, che le Scrofe quando son
pregne, se mangiano giande si sconciano .*

*Se vuoi grosso ; e grasso porcello alla mazza , mettilo
sù grosso al Settembre, dagli assai netto mangiare, e
buon letto .*

E quan-

DEL FALCONE. 167

E quando è stufo, stia vn giorno senza mangiare.

Se'l mangiare sarà sporco, facilmente il porco sarà gramignoso.

Tanto gioua al porco vn buon letto, come vno grasso painuolo di beuerone. Netta sempre l'arbìo, prima gli dij mangiare. Si castrano à Primavera, ò all' Autunno, a luna scema, i. che calla.

Arist. dice, che il porcel guercio, presto perde l'altro occhio, si castrano al più di 6. mesi, d'estate vuol acqua assai, e fango altrimenti patisce quest' animale. S'haurai frutta assai, e giande in tua villa, hauerai sempre bel lardo, e buono.

Fà i farinacci con abondanza, purchè il costo non leui il gusto.

L'herbe non mature, gli muouono il corpo, e vengono magri.

Gioua assai, hauer buoni, sani, larghi, & asciutti porcili, solati di quadrelli, ò d'asconi di rouere, e pendenti, acciò colino verso mezo dì, vuol il porco mangiar netto, e dormir netto, se mangia brutto, viene gramignoso. Se la Troia più d'otto ne nutrica, presto si consuma. Quante poppe ha, tanti porchetti fà, e se manco ne fà, non è di buona razza, e se fà più porchetti, che non hà tette, è merauiglia, dice Varrone, come quella d'Enea, che ne fece 30. Da calende di Febraio, sino à 12. di Marzo, si fà la prima monta. E prima la mattina, che dij mangiare al porco, vedi come stà l'arbìo, pershe saprai, che mangiar gli bisogna.

Auertisci finalmente, che tutti i porcellini, siano nutriti dalla propria madre. E quando sono assai sarà

L 4 bene,

bene, che il porcaro segna tutti i fratelli d'un qualche segno, con buona memoria.

DELLI VERRI, Per la tua Villa.

P*Er hauere belli porcelli, non basta solo hauere vna bella Troia, ma anco vn bel verro, e buono à fatto, a questo modo da natura fatto, col mostaccio curto, e largo, collo largo, e grosso, coda larga, ventre basso, curto di piedi, gran natiche, e larghe; i lunghi son buoni, che fanno la razza grande, ma il suo lardo è basso.*

Tutti d'un colore molto lussuriosi, e se il paese è freddo, siano ben pelosi, ma s'è caldo, siano come si vogliono.

Se son bianchi, son molto buoni. Molte volte le Troie s'impregnano da verri saluaticchi, e chi di questa razza de verri, ne potesse hauere, sarebbe ottima cosa; perche generano maggiori figliuoli, e migliori carni.

E se il verro haurà gran tette, tanto migliore sarà.

Non si facci montare il verro, se non hà vn'anno, altrimenti la razza nasce troppo picciola.

Dura il verro sino a tre anni, ò quattro al più.

Dopò questo tempo, castrisi, e faccisi grasso: per venderlo; perche tal carne è d'ogni cattiueria ripiena.

Per ogni verro, dagli 10. scrofe, anco 15.

E bene, che il verro, e la troia siano tutti d'un pelo.

Conseruati de porci per tuo uso, i più curti, ben fatti
lar-

DEL FALCONE. 169

larghi, grossi, di color nero, che habbino gran setole su'l dosso: coscie larghe, e distese, picciola testa, & gambe curte.

DEL CASTRARE

i Porci.

C*Hi non castra quest' animale, non vengono grassi, come anco de galli s'è detto. castransi nel scemar della luna, in tempo che non sia freddo, ne caldo: cioè ò da Primavera, ò di Settembre.*

L'età è in tuo arbitrio: ma quanto più son piccioli, le lor carni riescono meglio, ma non crescono tanto, ne son tanto pericolosi. quelli, che son castrati grandi, crescono più: ma la sua carne non è così buona.

Ma le femine, chi le vuol ben castrare, bisogna aspettare, che siano in età d'impregnarsi, e quando ha fatto, son meglio da castrare; Ma fa che sia bel giorno, sereno, & asciutto, e sia in tempo, che non lussuriano, perche non sentiranno tanto dolore, e son più pericolose, e fan peggior carne.

Il castrare de maschi è facile, ma siano digiuni: Altro non vi si fa, che tagliargli la pelle de testicoli, e cauarglieli, vngendo con songia, e ceneri sù.

Quel giorno, che son castrati, non si faccino camminare, stiano in luoco caldo, con buon letto, e per quel giorno, non mangino nulla; e l'altro giorno poco, caldo però con farina, ò buona scemola: i piccini falli lattare il secondo giorno.

Le

Le femine sono difficili nel castrare: prima debbono stare doi giorni senza mangiare, acciò habbino più vuoto il ventre; perche hauendolo pieno, vassi a pericolo di morte, più fastidio a castrare, e l'opera non si fa così bene. Si ponno castrar subito impregnate, ò che habbino partorito di quindici giorni. Per ben castrare non siano ne troppo grasse, ne troppo magre, e si castrano verso il fianco, arte da magnano.

Cura della carne Porcina.

L*A carne salata di porco, è meglio della fresca; perche il sale gli leua quell'humido, Prima che ammazzi il porco, fallo star vn giorno senza mangiare, e senza bere, perche si vuotano i ventrigli, la carne resta più asciutta, e fansi le cose più polite Ammazza si nel sminuire della luna; perche la carne resta più soda, e non così facilmente si corrompe.*

Sia bel tempo, asciutto, e facci freddo, perche la carne diuiene migliore, e meglio s'insala.

Salando, metti più sale, oue la carne, ò lardo è più grosso massime, doue son ossa. Sia il Sale su le mezene così grosso, che se il gatto gli vada su, si gli conoschino i vestigi. Ma il sale sia netto, & asciutto, salasi la carne adosso vn' all'altra, stado la cotica di sotto. è bene riuoltare i bassi, più volte con quattro grana di sale; perche rimangono salati a fatto, & egualmente, fra 8. giorni vedi le mezene, e doue non sarà sale metteuene vn poco. Il cardo tira se non il Sale, che gli

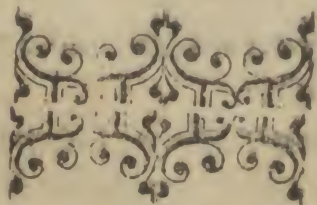
DEL FALCONE. 171

gli bisogna ; ma la carne di bue la tira tutta .

In tre settimane le mezene restano salate , e si ponno
leuar di sale , lauandole con acque di fiume ; perche
la carne non rancidisce . Per tre giorni tienli al So-
le, e vento . I persciutti a Napoli gli fan seccare al
fumo, e mi piace quell' uso: poi l'vngono d'olio, e ten-
gono netti, e riescono cose rare, altri gli mettono con
i salciccioni nell'olio, ilche è molto meglio, ne mai di-
uengono vecchi .

La pecora, e capra, falla in quarti, poi salala. Se la Lu-
na batte ou'è carne salata, la farà rancidire . Le son-
gie falle in destrutto, con dentro vn poco di sale in
vaso non di rame; ma di terra , in loco arioso, & a-
sciutto; ma d'estate in loco verso tramontana ; per-
che si manterrà meglio, e migliore, e più tempo.

La poi salsiccia, e salami tienli netti , & vnti in luoco
sano , e sappi , che farà più operatione in vna casa di
villa vn porco, che non farà vna vacca, perche la vac-
ca pure ha bisogno del porco, ma non pe'l con-
trario . L'vn'è l'altro è ottima prouisio-
ne, e necessaria per la villa, senza
cui le facende non passa-
rebbono be-
ne .



DE

DEI PASTORI DA PECORE;

Et delle Pecore, & Montoni.

Quanto s'ij honorata, & vtile l'arte Pastorale, si conofce da quelli, che l'hanno effercitata, come vn' Abel, vn' Abraamo, con sua genealogia, &c. Romani, &c. e fin N.S. compiacquesi effere detto Pastore, e suoi seguaci pecore.

Inditij tutti di grandezza pastorale.

E vfficio del buon Pastore, sapere che cosa è pecora; di quante sorti di pecore fiano, quali fian le buone, le mezane, e le men buone, le cattine; come nascono, come si nutriscono, alleuano, che cibi, c'herbe, che pascoli, ch'acque, che fieno, che piano, che colli, che meriggio, che stalle, che mōtone, che caprone, quando si monta, a che tempo, & bora vsciranno a pascere, & a bere, e ritorueranno a casa, che pastore, come si mungeranno, come si gouerna il cascio, butiro, latte, agnelli, capretti, quanti asini bisognano, cani, reti, pentole, miglio, cornetti, olio, e medicine, per bisogno del gregge &c.

Tal vuol effere vn buon Pastore, huomo ben formato di persona, sano di corpo, leggiadro di gamba polputa, potente di braccio, sincero d'animo, e prudente,
così

DEL FALCONE. 173

così giornalmente per varij lochi conduce le sue creature pecorelle, precedendo quelle, come Capitano con l'arma lunga, e ferrata in spalla, con animo deliberato di sempre voler combattere contro qual si voglia Lupo, fiera bestiale, ò tristo ladro, che gli volesse dar noia.

Hauendo dopò se huomini diligenti, e feroci, per maggior scorta, e sicurezza, e con suoi Cani, Asini, & baglie.

E tutti costoro con faccie colorite, disposti, allegri, con buono appetito, e dello stato loro contenti, auenga, che il vitto loro sia, se non acqua, e polenta, & il dormire all'aria, su la paglia, & molte volte su l'ignuda terra.

Hà buona vista, e gran voce per chiamare i cani, vuol esser huom di meza età, con suoi compagni fidato, & amoreuole, se fusse troppo giouane, non sarebbe vbidito, se fusse troppo vecchio, non potrebbe fare le fatiche continoue pastorali, ma questo modo facilmente sarà al proposito, diligente, esemplare, paziente, trattando bene i suoi mercenarij, con buone parole, e migliori fatti.

A questo modo sarà temuto, honorato, amato, & vbidito.

Non ti scordare quest'auiso: Non è bene ogni di mutar Pastore al tuo gregge: perche costui non conosce le pecore, ne le pecore lo conoscono lui, in tanto le pecore patirebbono assai. Tengasi conto non jolo del Pastore, ma delle pecore, lana, e sin del sterco suo sì perfetto per ingrassar la campagna.

Compra dunque le pecore di buona razza: non tostate
non

non di grisa lana, ò macchiata, che non habbino più di tre anni, ma in flore, de doi, siano di gran corpo, collo lungo, non ruvida lana, ma molle, ventre grande, densa lana, per tutto'l corpo, & tutte d'un medesimo colore, d'occhi grandi; lunge gambe, e lunga coda.

Un montone basta à 30. pecore, mà sia bello, ben composto, di grato aspetto, il corpo alto, e lungo; il ventre grande, e coperto bene di lana, e di grosso tiglio, il fronte largo, i testicoli grossi: la schiena larga, l'orecchie coperte tutte di lana, ben cornuto curuo, piccioli però. di spalle larghe: la testa lunga, occhi neri, tutto d'un colore.

Se le pecore son bianche, sia bianco anco il montone, nõ solo di pelo, ma anco nel palato, e nella lingua.

Meglio sono le pecore, e montone bianchi; perche la sua lana si può con l'arte far d'ogni colore.

Ci anisa Virgilio in quei versi dicendo così.

Quantunque sia ben candido il Montone,
Non lo pigliar, s'egli hà la lingua nera,
Perche non macchi de i figliuoli i velli.

Sarà dunque ben fatto, quando compri le pecore, fare che siano nette, e ben lauate, acciò meglio si conosca il suo verace pelo.

Quando il montone hà le corna, è più fastidioso; perche batte hor questo, hor quello, come soldato ben armato.

Però sarà bene hauer montoni senza corna, così saranno anco senza occasione di combattere con suoi rivali;

DEL FALCONE. 175

riuali: Et in questo modo, come inetto al combattere, sarà anco più temperato nel montare.

Quando il montone sia à tempo di generare.

D*I tre anni genera ottimamente questo animale.*

La femina di due anni si marita, di 5. anni giudicasi quasi giovane, verso i 7. anni, è meno atta.

Se la pecora ha picciolo ventre, senza pelo, lasciala.

La pecora, che s'impregna auanti doi anni, quell' Agnello resta picciolo, però vendilo, e tutte le femine, che sono nate del primo parto; perche restano sempre minute.

Habbi pecore nostrane, che fan lana assai, ma grossa, e si tofano sino a tre volte l'anno, chi vuole.

Sempre pascola fuori, pur che neue non l'impedisca, non teme intemperie, costa poco, & è di molto utile.

Si munge sino da 5. mesi l'anno, con il suo agnello, a Pasca.

La pecora Tosina va anch'ella fuori d'ogni tempo, tofasi due volte l'anno, sua lana serue a panni rustici.

E suoi feti maschi, son ottimi castroni.

E le sue femine son buone perrazza. Delle bastarde, alleuare tutte le sue femine: i maschi vendeli, le gentili fan ottima lana, per nobili panni, ma semel in anno si tofano.

D' Inuerno uogliono fieno, e tetti, che non si bagnino, cosi s'auāza il lettame; la pecora grossa, stā bene al piano, la mezzana alla collina; e la piccina in montagna.

Ms-

Meglio son poche pecore ben pasciute, che molte in penuria di vitto.

Le pecore si fan impregnare di Luglio, & d'Agosto, perche portano 5. mesi, cosi intorno al Febraro, in tempo di qualche herbe partoriscono.

In questi doi mesi stiano i montoni con le pecore: ma l'altro tempo tutto, se ne stiano con i castrati.

Cosi a Pasca si da l'Agnelli a macellari; quando partoriscono in tempo freddo, conuiene tenerle al caldo con fieno, o semola, col suo sale, e quiui nella stalla portagli da bere acqua non fredda, con dentro vn poco di sale, e farina di miglio, cosi faran più latte per nutrire i loro agnelli.

Nel parto s'aiuta la pecora, perche patisce, come fa anco la donna.

Vscito l'Agnello spremi le poppe, fà vscire quella calastra, poi mettegli sotto l'agnello, e dagli la tetta in bocca: cosi s'anezzarà.

Fatti grossetti, dagli vn poco di semola, poi lasciagli vscire con la madre, a pascoli, e fra tutti l'Agnelli, fanne la scielta, i belli per razza, l'altri al macello, sta bene qualche bel nero, per far belli panni di mischia.

La stalla sia verso il mezo dì, lunga, larga, bassa, ben chiusa, pe'l freddo d'inuerno, e coperta, e piena di buona mangia, e per far letto.

S'è possibile anco d'inuerno mandale fuori alla busca del lor vitto, ma sia alto il Sole, prima, ch'eschino.

Ma d'estate eschino per tempo, e nel mezo giorno tienle al meriggio, in qualche belle, & ombrose valli, appresso di qualche fontane, o correnti fumaticelli.

Quan-

DEL FALCONE. 177

Quando il Sole è in Leone, in quei giorni canicolari, la mattina pasce verso l'occidente, al muolo. Là per colli la sera, poi verso il Levante, perche sta più fresca, voltando la coda verso il sole, che non gli darà noia al capo.

In freddo tempo, vna sol volta il dì, darai bere alle pecore, dico l'acqua calda di pozzo, ò fonte, ò d'vno gran vaso nella stalla, ma d'estate 2. volte, e più.

Il Pastore guidando le sue pecorelle gli gridi, poi fischij, poi con la bacchettina gli minacci, ò sferzi, non gli tiri dietro, ne sasso, ne altro.

Non s'allontani da loro, non si colchi, ne segga: ma sempre in piedi stij, come più atto al vedere, al comandare, e prouedere ad ogni bisogno.

Se'l gregge camina, stia l'armato Pastore dinanzi, con sua retroguardia, de garzoni, e cani.

Ma se non camina, stia di dietro, come scorta, e tuttrice spia dell'ouile tutto.

Non lasciando mai appartate le pегre dalle snelle, ne le pегne, zoppe, e deboli dalle sane, quelle c'han partorito, corrino a casa, ma tutte sempre, quanto possibile fìa stiano vnite.

E conducansi a sani pascoli, oue non son lappole, spini, ò cardi, che gli offendono, e lieuano la lana.

Bisogna continuoamente, ò più, che si può, mutare i pascoli alle pecore, etiaudio che fussero buoni; perche il continouare vna medesima cosa, ad ogn'vno vien a noia. In stalle d'inuerno, è bene salare i strami alle suegliate pecore, ò gettarui sopra la salamora, e gli seruirà per salsa appetitosa, d'estate dormino in campagna, ne sicuri barchi, e quini vicino, pian-

M

tani

tau la cappanna , con cani intorno , per scacciare i vitiosi, & insidiatori lupi .

Ma nota che in Cicilia , Abruzzo, e Puglia , per guardia figurissima delle pecore loro tengono le mule ben ferrate di dietro contro de lupi, sono bestialissime , vna mula combatterà con quattro lupi , dandogli calci con ferri lunghi, & acuti, è cosa marauigliosa per certo: oltre che seruono meglio de gl'asini , per portar le bagaglie , agnelli , & arnesi , farà più difesa vna mula ben ferrata , che dieci cani, contro il lupo .

L'ouile , basta nettarlo vna volta l'anno di giorno , in giorno, mettendoui sopra, fogliami, strami, & c si che iui tu vi ritrouerai vn gran monte d'ottimo letame per ingrassar la villa, ou'è più leggieri, e questo sarà verso l'Agoſto, che le pecore van alla montagna, di inuerno non si netta, perche tien caldo.

Vna sol lettamata fatta al terreno di questo sterco pecorino, basta per tre anni.

Mondata la stalla , profumala, abbrusciando capegli di donna, vngia di capra, peli, ò zolfo, o pece, odori graui, ogn' vno però abbrusciali da se ; questo scaccia serpi & c. Se vuoi femine , lega il testicolo destro, se maschi il sinistro, al montare d'ogni specie d'animale . La pecora farà l'Agnello di quel colore, c'hà la lingua, quando è pregna, bianca, o nera, o mista . L'ellera mangiata dall'agnelli , gli mantien sani caſtransi quando han grosse le noci , come fanno i buoni, e pratici pastori, a quali mi rimetto, ragioneuolmente .

L'Agnello, che v'allegramente è sano , ma se col capo basso,

DEL FALCONE. 179

baso, & orecchie è mal sano, quello è sano, c'ha gli occhi ben aperti, chiari, netti, con vene sottili, & rosse. In tre anni la pecora ha mutato i denti; e son equali. Quando si scalzano i denti, ò crollano, son vecchie da mazza. T'hò detto, che se la pecora sarà ben mantenuta, arriuarà sino a otto anni. Si to- sano le pecore per buon tempo, senza vento, ad ho- ra di terza, le ferite di fornice s'ungono con olio, e vino, o con sungia per le mosche, non si tosi per ru- giada, che fa venire la lana nera. E la pecora men- tre si tosa suda, però subito bisogna far asciugare detta lana, per leuar quel brutto ontume di sudore da detta lana rimane più bella, e migliore molle, e candida, si tozano le pecore a luna scema, cioè quan- do calla.

Al pastore finalmente gli dò questo auiso notandissimo, che ogn'anno rimetta la sua greggia d'agnelli d'un anno, e mezo, o doi.

Leui ogn'anno le pecore vecchie, e difettose, così haue- rà sempre (cosa di grande utile) il suo compito nu- mero ordinario, qual debb'essere più tosto poco, e buo- no, che assai, e cattino.

Perche più fruttaranno quelle poche buone, e ben nu- trite, che le molte stentate.

Nell'infermità, prouegga il perito medico Pastore, a cui in tutto gli lascio questa cura, in cui debb'essere mol- to esperto, e vigilante.

Sapend'egli molto bene, che morbida facta pecus, to- tum corrumpit ouile.

D E L L E C A P R E,
Et del Becco.

LA Capra è animale, di cui non riesce tanto prouento, quanto dalla pecora; tienne però, s'hai luochi inculti, e ripidi; perche da più latte della pecora, dico migliore, e più sano, e sua ricotta fresca è più delicata. Perciò ben si dice: butiro di vacca, cascio di pecora, e ricotta di capra.

E di poca spesa la capra: perciò dicesi capra, a carpendo, perche da per tutto carpe, piglia, e si pasce, mangiando ella a fatto. non se le da mai fieno, se non nel parto à pena, e per mali tempi nella stalla mangia sino i presepij: Perciò si dice in prouerbio; Non si vide mai Capra morta di fame.

Son fantastiche le capre, quindi dicesi, costui è capricioso; perche deuorano sino l'herbe velenose, e non le nuecono punto.

Hanno mala, e come velenosa morsicatura, se mangiano vna viticciola, quasi mai più si rimette, si ficcano, e rampicano per tutto, e per questo vogliono vn buon capraro per conduttiere.

Per riposare, non si cura quest'animale di letto, ò stoppia sotto, contentasi d'ignuda terra, e sino sopra di vn precipitoso sasso, alla sferza del Sole ardente, riposato.

Vuole la Capra vn buon becco per razza, senza corna; non curandosi della bella prospettiva de cornuti: Perche i muchi son più quieti, e carnuti, tali sono
anco

DEL FALCONE. 181

anco le pecore muche: e dan più latte, quelle tali corna sturbano assai hor dando a questo, hor a quell'altro, attesoche non si facilmente ponno ficcarsi per le macchie, e grauide, si dibattono con molto periculo d'aborso.

Ma il Becco habbi testa picciola, orecchie grandi, & pendenti, & anco, il collo curto, e grosso, largo di corpo, grosso di gambe, non molto grande di statura, gran barba, gran pelo, lungo, chiaro, e liscio, e tutto d'un colore, con quelle barbarine sotto la gola. Dico, che la capra sia della medesima fattezze, con buone poppe, ne piccine, ne cosi grande.

Se il paese è freddo, sian pelose.

Le capre bianche cacciano più latte, ma le rosse son più gagliarde, e robuste.

Alcune capre gemellano, e tali sono d'ottima razza;

Altre figliano due volte l'anno, per i buoni pascoli.

Gli primatici, ò troppo vecchi non s'allevino, ma vendinsi, ouero si mangiano.

La bontà, & età del becco dura sino a 7. anni; Dopo questa età castrasi, E la capra è buona sino ad otto anni.

Volendo farne vna razza, meglio sarà comprarle tutte da vn sol padrone; e gregge, perche s'amano più, e più stanno vnite: e compransi di paese simile al tuo, come già auezze, & al sito, pascolo, & acque.

E facciasì impregnare s'è cornuta, in tempo pioviticio, s'è muca, in tempo sereno, e che non sia ne troppo grassa, ne troppo magra, e ciò d'Ottobre, ò di Novembre; perche 5. mesi porta, come le pecore: così

fan a Pasca herbosa, e mangiansi, e capretti, come s'impregnino lo san molto bene i caprari.

Pregne, auerta il Capraro, non si battino, o cozzino, per l'aborto, e non mangino ghiande, ne sale, da altro tempo sì, e massime prima, che leuino, tanto più le partorienti.

Guarda bene il Capraro, ch'ella non partorisca per boschi: i capretti tenghinsi in stalla, sino, che son forti, per correre dreto la capra madre: in tanto nutrisci bene la capra, acciò facci latte assai, & i capretti mettinsi in qualche luoco aprico, & herboso, oue si auezzaranno caminare, saltare, e cozzare.

Ma guardagli dal Lupo, perche è arte sua di rubbare, e debito tuo custodirgli bene, dandogli minuto fieno, &c.

Le stalle loro sian nette, perche dalla bruttezza nasce la stizza, & altre infermità. La mandra di Capre non sia più di cento, quanto meno saranno meglio si curaranno, e pasceranno, & econuerso parlo di quelle delle stalle; perche in campagna si può accrescere il numero conforme a gran pascoli.

Pascono bene in tempo di rugiada, senza offesa veruna. In tempo di prina, eschino con l'alto sole, e sarà meglio.

Cauasi dal latte di capra cascio solo per sua magrezza quattro mesi de l'anno si munge la capra, o cinque.

D'inuerno habbino buona stalla calda, e ben chiusa, per lo lupo, popparanno i capretti da tre mesi, poi vadino a pascolar da loro con buono capraro; perche il lupo più tosto affronta i capretti, che le grosse capre.

Vuole

DEL FALCONE. 183

Vuole la capra grand'abondanza d'acque, massime di estate, quando mangia cose secche, e mancandoli acque, tosto si riempiono di rognà, e mai guarisce; sino che non se le muta cibo. I suoi capretti castransi prima che sia l'anno di Marzo.

*Per gran caldi, ne freddi si castrino, e sia nel scemare della luna: e volendoli castrare non habbino mangiato, ne beuuto. Mi piace ruoltargli i testicoli, e quindi legargli, così non sentiran tanto dolore. per tutto quel giorno, non si gli dia mangiare ne bere e stiano per doi giorni in stalla, dandogli poi qualche verzu-
ra, per pasto dico il secondo giorno.*

Le femine castransi, come si fanno le scrofe.

E qui non se ne tiene tante capre, come in Francia, non hauendo noi tante montagne per pascerle, & al nostro piano darebbono troppo gran danno, e consumarebbono le nostre ville.

Le capre medicansi, come le pecore, ciò molto ben fanno gli accorti caprari, non mangiar carne di capra, se la necessità, o l'auaritia non t'astringe; perche dicono, che genera mal caduco.

L'antichi non le voleuano ne anco toccare, a benche il suo latte è bonissimo, massime quello della nera, per i fanciulli, dopò quel della donna, questo è meglio, e gioua a tifici il suo cascio è sempre asciutto, perciò tiensi ben vnto.

*Sappi, che ogni sorte di cascio è viscoso, e dannoso a chi patisce mal di pietra, mal di fianchi, carnosità a chi orina con difficoltà, quando gli fa male il pettenuz-
zo, come al P. F. Alessandro de viustini, oltre che egli è debole di stomaco, perciò lascia il cascio di ca-*

M 4

pra,

pra, & ogn'altro, la capra tanto gli vede di notte, come di giorno.

Hor dunque s'hai villa in monti alti, parecchia Capre, e sappi, che la carne del Becco, è cattiva, dico fresca: ma per salarla, ti riuscirà buona, e fanne la proua, che vedrai l'esperienza.

DELLE VIRTUOSISSIME

A P I.

In seruitio della tua Villa.

T*Ali, e tante sono le naturali, occulte, & accolte virtuti del Sommo Creatore, all'Api date, e concesse, che forsi di numero contendono con le frondi de gli alberi, con l'arena del mare, e con le stelle del cielo.*

Si che in esse chi vi specula, attonito ne resta, & in estasi rapito.

L'Ape buona, nasce dall'Ape, è animal non solitario, come l'Aquila, ma sociabile, come è l'huomo, in cibo, casa, & opera. Fuori si pasce, dentro lauora.

In Latino dicesi Apes, ouero Apis, quasi Apex, che vuol dir grandezza, sommità, come per esser l'Ape maggior di tutti l'altri animali, in virtù, ouero, Apes, cioè senza piedi, nel nascere non ha piedi: e per ciò disse quel Poeta. Trunca pedum primò.

Ouero Apes; perche ha piedi. Nel suo nascimento ha piedi se non in potenza, dice il Filosofo: ma poi nata spontano,

L'Ape

DEL FALCONE. 189

L'Ape, in Greco dicesi Melipra, come animale, che porta il mele, in tanta copia, non solo per humano cibo, ma ancora per cera, con cui honoriamo tanto Dio, i Santi suoi, & in Chiesa, e fuori ancora.

Come naschino le vespe, dicono, dal sterco d'asino: i fuchi dal sterco di mulo, i crabroni dal sterco del bue; ma le api non si sà chiaramente, tant'è a struso questo suo nascimento, a benchè alcuni dicono, che dà tutto il bue morto.

Dicono, che son vergini, e son feconde. Nell'alveario, ogn'vna v'hà il suo domicillo appartato, e fauo, & lo conosce, e v'habita sempre in quello, e non altrove, ne l'altre, non mai in quello. Han quella lor prole commune dentro di cui da vna sol porta, tutte ne vengono rinchiuse, oue tutte in commune affaticano: i lor frutti comuni, volano in commune; la virginità commune, e la fecondità commune, però vedi innumerabili sciami, e gran figliuolanza.

L'Api, per diffensione del suo Re, tutte si farebbono amazzare, tanto di rispetto portano al suo Re, che à qual si voglia opera non vscirebbono, se'l Re non le precedesse, e mai egli non esce, se non con gran comitua.

S'egli è infermo, tutte l'api lo sostengono, se muore, lo portano fuori con flebile mormorio. Da loro s'eleggono vn Re, bello, piaceuole, grande di corpo, & d'opere magnanimo: quale a benchè habbi il pungiolo. non però l'adopera per vendetta.

Se vn'Ape, offende il suo Re, da se stessa si scanna.

Per difesa del suo domicillo, combattono contra d'ogni cosa, che gli dà noia. In campagna pronocate,
com-

combattono contro altre api, chi attende al procacciar del vitto loro, chi ad officij a loro imposti, con ogni vbidienza, conformità, e stabilissima vnità.

Chi coglie rugiada, e chi fiori rugiodosi, e porta all'api operatrici del frutto. Chi fabrica case, cioè faui, à fouendo, chi melifica la cera, chi apparta il mele dalla cera, chi tien netta la casa, chi custodisce le porticelle del loro palazzo, come fidati portieri; acciò non v'entri qualche lucertola, ragnatello, &c.

Altre a lato del Re dimorano, per più sicurezza, chi castiga l'api otiose, dal Re scorte, mentre, che gira in Ronda, chi sgombra gl'inutili fuchi, api apparenti. Chi porta fuori l'api mal sane, e morte del loro Re, tanto pianto fanno, che se il Guardiano dell'api non le gettasse, tutte morrebbero.

E bene fra l'anno, in tempo freddo vedere ne bugli, se son brutti, e nettarli, leuando qualche animaluzzo. Son queste benedette api, sì prudenti, accorte, e sagaci che se la porticella del loro castello fusse troppo ampia, sì che più d'vn'ape vi cape, tosto di dentro via la restringono, con tenace materia. Hæc Arist. 9. de animalibus, c. 40. Le femine han il pungolo, & pungono, ma i maschi l'hanno, e non pungono.

L'ape buona sarà picciola, lunghetta, non pelosa, netta, dorata, rilucente, e scintillante come oro, dolce, e piaceuole, fra quali il Timo, è herba ottima, e Citisso. Fior di canoli, e di zucche gialle, pasto pretioso per loro.

Quello per l'estate, e questo per l'Autunno.

Alcune pasconsi di fiori de monti, alla meglio, altre di horto.

Le

DEL FALCONE. 187

Le prime sono minori, ma più gagliarde, e rustiche.

Queste seggono sopra l'alveare, e con forastiere combattono, che il lor mele gli verrebbero à mangiare.

Non fanno mai il lor natural servitio in casa, cioè nel buglio, ma fuori sempre, tanto son nette.

Quando punge bene, gli lascia sino l'intestino, e così muore. L'otio gli noce molto.

D'estate vorrebbero loco fresco, e d'inverno vorrebbon lo caldo.

Chi lascia troppo mele all' Api, quando si vendemiano (dico in parte doue non s'ammazzano) diuengono pigre, e se poco, si sdegnano,

Quando fan tanto strepito è segno di partenza; perciò l'Apiario gli bagna la stanza di latte, ò altro dolcime, così si quietaranno, e tratterranno.

I piedi di dietro l'han più lunghi di quelli dinanzi, per leuarsi più facilmente da terra, a volo.

Quando si gli corrompe il mele, diuien verminoso, & l'Api s'infermano, ò che muoiono.

Nel tempo humido moltiplicano, & nel secco scemano.

Tal sarà il lor mele, quali saran i fiori, che mangiaranno, dolci, ò amari, ò di mezzo sapore.

D'inverno stan ritirate pe'l freddo, a primavera escono al lauoro, in tempo fiorito, con cera, facendo le sue caselle, ò faui, poi attendono alla prole, poi al mele, intonicando tutto il loro alueario di materia viscosa, come di suco d'olmo, salce, &c. e questo fanlo per fortezza della loro fabrica, e per difesa de loro nimici.

*Non pigliano fiori deboli, pasciuto in luoco mandano
mes-*

messaggi à procacciare altri migliori pascoli .

La sera non potendo arriuare a casa loro , dormono in campagna , sotto di qualche albero , ma supine, per non bagnare le loro ale, accioche la vegnente mattina possino per tempo volar à casa , in tanto la notte sempre vna fà la sentinella.

Et apparendo l'alba , quella fa tre bombi, al cui moto, tutte tosto si risuegliano , e marchiano al loro viaggio .

L'Api rapresentano il tempo cattiuo , però non escono dall alueare loro, per mettersi in viaggio .

Le giouani , e più gagliarde , escono alla busca , e le più vecchie restano in casa ad apparecchiare la casa netta, mele, cera, e cibi .

Gionte cariche di fiori , presto son scaricate dalle vecchie .

Ne faui di sopra v'è manco mele , che in quei di sotto. Portando i fiori a casa, se regna vento vanno basse, dietro a terra, e le vuote han vna pietricina in mano, acciò l vento non le porti via .

Fatto sera , entrano tutte in casa al suo loco, & a dormire, & al bombilare d'vna, tutte stan quiete, e seruano silentio, e la mattina l'istessa col medemo bombo le destano .

Essendo tra loro gran pace , e se vna turba, tutte l'altre se gli riuolgono contro, e la scacciano.

Lauorando loro , il Re gira d'intorno , accompagna da molt'api, offeruando ciò che fanno. Non ponno stare senza Re: e quello morto, tosto vn'altro ne coronano, i fuchi son di gran pasto, e di niuna fatica perciò l'api veraci gli perseguitano.

Quan-

DEL FALCONE. 189

Quando la primavera è humida l'api crescono, ma il mele scema. Se alle volte gli manca cibo, escono alla busca d'altre api, con cui combattono. L'ape pungendo, perde l'aculeo, sì che più non melifica. S'attrista l'ape quando il suo feto non gli riesce per lo gran strepito, ò ragnatelle, ch'entrano, dandogli noia. La nebbia assai gli corrompe i fiori, e l'avidità del troppo mangiare, il vento, il fumo, il fetore, e la pioggia, l'inferme pasconsi di mele.

Il Re è grosso tanto due volte, come vn'ape. Se il suo Re non le gouerna bene: alle volte l'amazzano.

Ogni Re ha la sua caterua, & ogni caterua ha il suo Re. L'api van fuori all'ingrosso, & essendo poche, aspettano l'altre per lor scorta. è animale vendicativo, sino contro le siepi, quando a lor modo non si possono caricare. L'api giouani, lauorano meglio il mele, che le vecchie. L'offesa dell'ape vecchia, è peggiore di quella della giouane. Lauorano il mele due volte l'anno, che sono Primavera, & Aut.

Il mele di Primavera, è meglio di quello dell'Autunno per la purità de fiori: Beuono le api, ma vorrebbero acqua chiara. Si compiaciono del suono, come si vede, e sente, l'api senza Re, fan il fauo, ma non il mele. Tutte si caricano d'vna sol sorte di fiori; come di viole.

L'altro viaggio di rose, come oprano, ancora non si sa. lauorando figliano, e fan il mele. L'ape rossa è meglio delle nera. Son dissimili de monti, da quelle del piano, quelle sono rustiche, iraconde, & horride d'aspetto, ma più melifue.

e i fani cascano, gli raccomandano. Se l'api non lauorano

morano bene, e che il Re non habbia da loro colonie per mandar fuori, le ammazza. Le breui guerreggiano contro le lunghe. Se quei furi gli dan danno, presto son i custodi, che gli tagliano il collo.

Il Re due giorni auanti, che esca, fa dare il motto con certa voce insolita ad vn'ape, solo il maschio canta, come fa anco il gallo, quando esce, escono tutti, saluo la guardia di casa. Ogn'ape ha l'arte sua, chi di far mele, cera, portar acqua, portar fiori, fortificar dentro il loro alueario, nutrir la prole, chi gli dà mangiare, &c. Da che tempo incominciano a lauorare non si sà bene, se non che a Primavera, fanno assai facende, e quando è buon tempo sereno, ma non già nella sferza del gran caldo. Campa l'ape da sei anni.

Quando figliano, escano alla pastura, ma presto fan il lor ritorno. Non toccano mai carogna niuna. In quaranta giorni, dal nascere dell'ape, vien grossa sì, che gli dà libertà, e cibo, stansene da se. Combattono terribilmente, massime appresso il suo alueario, si che trouasi c'hanno ammazzato vn caualllo, con i loro aculei, il proprio cibo dell'ape è il Timo appresso il lor alueario, si vi semina faua, per fiori, & altre herbe simili.

Non vogliono sentir bruttezza.

E se la donna è stata conosciuta dall'huomo, quella notte prossima, guardisi il vegnente giorno dalla rabbia dell'Api, che presentano quel sozzo, e sporco odore.

Hac omnia supradicta, Auicenna, Plinius, & Aristot. præcipue, lib. 9. de animalibus.

Da

DEL FALCONE. 191

*Da mezo Marzo sino al fine , si rinegghino dentro di
bugli, e si nettino bisognando .*

S I T O

Per mettere l'Aluearij .

L'*Api principalmente vonno essere accomodate
in loco, ne tropoo freddo, ne troppo caldo, ma me-
diocre, & aprico.*

*Vonno espoſte al ſole, la mattina d'inuerno, che le toc-
ca almeno ſino al mezo dì, temono più il freddo,
che'l caldo, e per queſti doi eſtremi, molte volte
muoiono, vogliono queſti aluearij ſiti fra tre muri ac-
ciò, che la brina, e venti gli diano manco noia.*

*Che non ſiano però in loco ſuffocato: ma arioſo, bello,
allegro .*

*Non ſiano troppo alte, acciò con più facilità, cariche
di fiori, vi volino .*

*Perche in alto, ſan più fatica, da cui ſon ritardate al
lauoro, col volar la ſù .*

*Vuol eſſere luoco appartato, che poca gente vi bazzì-
chi, ne vi ſi facci ſtrepito, nè chiaſſo .*

*Que non vi ſia luochi paludoſi, aquoſi, ne luttoſi, lonta-
ni da ſtrade correnti, e publiche.*

*Sijno alte da terra, da tre braccia, in ſei, e non più, ac-
ciò anco ſiano men ſoggette all'animali rettili, per-
ciò quei muri ſian ben ſtabiliti, e liſci .*

*Siano appreſſo di caſa per più ſicurezza de ladri: ma
non*

non sino appresso alla casa del Signore; perche quel continuo mormorio, forsi gli parra gran tedio.

Siano in sito doue non vi baccica buoi, porci, ne capre taluolta non gettassero la fabrica in scompiglio.

Siano site in qualche prato, horto, ò giardino ben chiuso, oue stiano herbe domestiche, come lingua bouina, bettonica, ramerino, poleggio, origano, maggiorana, gigli, rose, viole, narcisi, lauanda, nardi, caoli, zucche gialle, tutt' herbe da fiori, proprio pascolo per loro.

Stan bene appresso d'vn qualche fiumicello, per comodo loro di bere, e quanto più han l'acque vicine, tanto meno s'affaticano, e non sono così prese da rondini per l'aria, da rondoni, e altri simili, che per loro preda l'offeruano.

E non essendo acque come hò detto, mantenganisi acqua di pozzo, che non mai manca, in vasi di legno, ò pietra.

Siano in sito lontane dalle galline fastidiose, e sporche, che molte uolontieri le mangiano.

Da letame, da stalla, e da porchi; per essere quest'anima li si polita, e monda. Così tali siti saranno al proposito, per metterui le caselle di tue api.

DELLI ALVEARI, Dell'Api, ò Bugli.

Quell'alueario de vimini, e gradiccio intonicato con creta, ò sterco di bue, non è buono per le api, perche d'inuerno v'entra troppo freddo, e d'e-

DEL FALCONE. 123

e d'estate troppo caldo. Siano dunque di tauole, in quadro ben inchiodate, e compaginate.

Alcuni gli fanno in modo d'armario, per aprirli alle volte, nettagli, &c. e per cauar il mele, senza ammazzar l'api. Altri l'vsano tondo, con sotto, e sopra il suo coperchio, e volendo veder l'api, come stanno, veggon da di sopra ò sotto, ma quei quadri mi piacciono molto. Siano sotto vn teczio, habbino il suo buchino, che serre all'api, per porta loro, e non più longo, quanto è grossa l'ape, acciò altro animale più grosso non v'entri à dargli noia, anzi che detto buco, vuol esser fatto in torto, acciò il freddo si facilmente non v'entri.

Stan bene doi buchi, acciò se la lucertola v'entra da vn luoco, per mangiar l'ape, ella dall'altro se ne prenda fuga, e si salui, e quanto l'alueario sarà più oscuro, l'ape meglio lauora. anzi lei chiude con arte di dentro. parte di quel buco.

Stan bene l'aluearij de grandi, e de piccini, e conciare il sciamo, cosi dagli l'alueario, conforme, e giusta proportionẽ.

C I B O

Per le Api, in tempo d'inuerno.

NE' freddi tempi, che'l ghiaccio, prina, ò neui abbondano, fà, che l'pi non patischino, per fame, ripara cosi. Quattro boccali d'acqua tepida, con vna libra di mele, dandogliela la mattina (alto

N il

il sole) in vna conca, quiui dico appresso' all'alueario, oue leccaranno.

Ouero con farina di miglio, di segala, ò germano, come dicono a Napoli, ò di castagne, anco di frumento, & di ciò l'api ne riceueranno molto nutrimento, altri gli dan melina, ch'è lauatura di sacchi di mele, ouero fichi grassi, cotti in acqua, e questa beuono, e mangiano, & quei fichi posti sù l'aluearij mangiano, ouero acqua, in cui s'è cotto moniache, con poco di mele, e posta quest'acqua in vasi gouernati, per prouisione de tempi famelici, e bisognosi, ouero latte, massime di capra, è meglio dell'altro, ò vino dolce, in modo beuendo, che non s'annegano. A questo modo si mantengono, e risparmiano il mele, e mangiaran questi cibi, che parran tante pecorine, che mangino sale.

PER ACCRESCERE VN Sciamo di poco numero.

Rompile celle de Re nouelli, acciò che l'api nouelle uscite di fetura, non sciamano per quell'anno: perche non hauendo loro Re, gli conuerrà, per forza stare all'ubidienza del Re vecchio, in compagnia de lor madri, sino, che sciameranno insieme con l'altre, l'anno prossimo sequente.

Se vuoi comprar sciami, lascia passare il mese di Gennaio, perche allhora l'api sono fuori di pericolo: comprandogli più giouani, che si può.

E fà,

DEL FALCONE. 195

E fà, che vasi siano ben pieni, più che si può d'Api, che risplendino .

Comprale in loco a te vicino, che saran auezzi all'aria, sito, cibo, e pratica.

Portale pian, piano , in piedi sù vna barella salda , fra duoi huomini, che sia freddo, e di notte, lasciandole poi riposare tutto'l giorno , con spruzzargli intorno, & alla bocca dell'alueare buoni liquori, facendogli buona guardia per tre giorni almeno, acciò non fuggissero , e se fussero per fuggire , faccisi festa col cimbalò, di cui son amiche, non mancando spruzzare liquori grati.

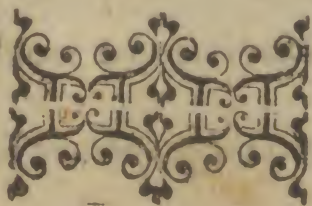
E se vi sarà gran strepito forsi vi saranno due Re, il cattiuo contro del buono.

Il cattiuo lo conoscerai a questo , che è irsuto , fosco, & horrido, ammazzalo , poi spruzza con latte , ò vin dolce .

Il Re buono , è maggior di corpo, più lungo di gambe, e più curto di penne, di quello , che son le api; oltre che egli è più bello, e risplendente, del saluatico.

Vedendo il guardiano, api morte , è segno, che le cose non passano bene , però fagli profumi col galbano , spruzzandogli d'intorno vino cotto, ò dolce, con rose ben pistè .

Se a Primavera non fussero ben sane, dagli qualche buona mangia, e gli gionarà.



N 2

MO-

M O D O

Di prendere vn Sciamo, che
fugge.

G Ettagli adosso poluere, ò acqua, e con suoni, accõ-
pagnale, sino sopra d'vn'albero, suona piano; per-
che quanto più forte suoni; tanto più in alto salgono.
Si conosce, quando il sciamo vuol vscire, al gran strepi-
to, che fanno, come se fussero trombe, che sonassero
per marchiare l'essercito.

Stando l'alueario appresso di quel ramo, ficcaglielo den-
tro. Lasciale così; con spruzzo di dolce vino.

E guardati non hauer mangiato, ne tocco fortune, ne
odori tediosi.

E se fussero in qualche cespuglio, pigliale con porui so-
pra l'alueario, spruzzato ben, e chiuso; poi portale al
suo luoco.

Alle volte si fan di 2. ò 3. aluearij vn buono, mettendo
l'vno nell'altro, con dentro spruzzo, cibi, e buoni odo-
ri, sino che s'auezzino insieme, e chiusi per tre dì,
con vn solo Re però.

Oue son buoni pascoli, l'api durano assai.

Sappi che al fin d'Aprile, sciama l'Ape gentile, anco
sino a S Cio: ma più in là non son buoni, perche man-
cano i fiori buoni.

Volendo sciamare se n'accorge, perche fan gran rumo-
re

M O-

M O D O

Di vendemiar il mele da sciami.

F Elici tengonsi quei Leuantini, dalla natura tanto fauoriti, essendo, che l'Api loro senza fatica gli rendono tanto ottimo mele.

Hauendo loro in ogni tempo campagne verdi, e fiorite, come anco è il monte loro Hemeto, sempre verde, fronduto, e fiorito, con fragrantissimo odore, oue tante Api si meliflue si nutricano.

E tant' altri loro delitiosi siti, à ciò atti.

Cicilia, Candia, Cipri, e tanti altri luochi meliflui, sino da natura si riccamente guarniti.

Ma da noi, ingegno, arte, discorso, fatica, e gran spesa ci vuole, volendone mele, ò api, loro vendemiano da quattro, e cinque volte l'anno; ma noi a pena vna. Loro vendemiando, non ammazzano l'api, & noi non pratici, l'ammazziamo. O che danno, meritamente in certe Prouincie d'Italia, verso Roma, v'è gran pena ad ammazzare l'api, che non son troppo vecchie. Loro fan vn buco nel coperchio di sopra, e di sotto, fan fumo, con sterco di bue, e quelle van sù, oue è vn sacco diritto a quel buco, e tutte entrano nel sacco, leuano più della metà del mele, poi gli rimettono dentro di quell'alueario, l'istesse api, e subito chiuse per vn poco, di nouo mettonsi a lauoro. Se tu hai quattro sciami d'api; perche ne vuoi ammazzar tre? Ti dico, che non s'ammazzano, ma se gli

leua parte del mele, si pigliano l'api, poi si ripongono nelle loro solite case. Ma se tu sei vn goffo, non sò che dire, ò che non la vuoi intendere, Oh, si fa così à Piacenza, & io ti dico, che si fa male a far così. Però fassi poca vendemia. Verso Sicilia, almeno due volte l'anno si vendemiano, la prima volta al calende di Giugno, la seconda a 8. d' Ottobre.

Tu dunque non le ammazzare, e vedrai maggior frutto, e più copia di mele, lieua l'uso cattiuo, introducendoui il buono. Procurisi trasportare il sciamo di notte, più lontano, che si può dal sciame della madre; accioche d'ond' è uscito, non vi rientri più.

QVEL, CHE SI DEVE FAR Di mese, in mese, intorno all' Api.

NEl mese di Gennaio prouedegli di qualche cibo, se n'ha bisogno, vedi se gli piovè, ò neica adosso, e se per sorte vi fusse qualche bestia, che gli dasse fastidio, vento, ò strepito.

Di Febraio, faßegli qualche profumo di buon' herbe, per destarle, e disporle alquanto al futuro prossimo lauoro: ben sarebbe aprire l'alueario, e veder, come stan là dentro, s'han da mangiare, e se son nette, poi rinchiudere bene l'alueario, con creta buona, ò sterco di bue, ogni bucolino, e fessura.

Di Marzo son l' Api affannate, mangiando fiori tristi, d'olmi, e d'altro, così vienle la caccarella, ò flussò,

DEL FALCONE. 199

so, però medicansi con qualche cibo buono, e sodo in ciò non ti vinca l'auaritia, in tanto verranno cibi buoni.

D'Aprile netta le tauole, sotto i vasi parecchia vasi nuoui, per futuri sciami nuoui, e sian belli, & odorosi, oue vederai doi Re, lieua il più brutto, ò il meno bello.

Di Maggio sia diligente in ractorre i sciami, di giorno in giorno, accommodandogli bene, l'vno poco distante dall'altro, senza strepito, ne furore, acciò non ti fuggolino, & essendo, come auiene, tempo piovuticcio, auertisci c'han bisogno di mangiare, ò d'altro.

Di Giugno fà il medesimo.

Di Luglio, a mezo il mese l'api che non han sciamato, proibisce, che più non sciamino, rompendogli le sedie, ò celle regali, che son più grandi delle altre.

D'Agosto, verso il fine, sù'l Piacentino si vendemia.

Di Settembre, netta bene l'aluearij, se più aluearij fussero, grami, di più fanne vno, ma con vn sol. Re, come t'hò detto.

D'Ottobre netta ben i vasi, e con creta, ò sterco di bue tura bene le fessure dell'aluearij, che ne freddo, ne venti, ne ragni, ne cose tali vi possino entrare: prouedendo, che le neui, brine, & altre intemperie, non l'offendino.

Di Nouembre fà il medesimo.

Di Decembre, fa come di Gennaio, curando, che'l freddo non t'ammazza l'api, coprendole con stuore, tauole, e scoppe, e souenendole con qualche mangia.

D E L P A V O N E,

Vccello di bellissime Piume; &
honoreuole nella tua villa.

A Benche il Pauone più tosto s'appartenga a nobili, & ad illustri Signori, che a plebei, ò semplici Cittadini, ne meno à contadini, tuttauia in ogni villa, piacemi vederui Pauoni, perche visto il Pauone gli passaggieri, dicono questo entimema .

Questa villa è di nobili genti , così con più rispetto, & forse con manco danno, van di lungo. honora non solo il cortile, ma anco la mensa d'ogni gran Signore. Dicevi, vi erano sino de Pauoni.

La sua carne è buona, e cotta si manterrà vn'anno, anzi che non infracida mai .

Poi chi gli vuol vendere, ò suoi Pauoncini, e le uova, ne caua molti danari.

Si risguardi il frutto habbi più femine , che maschi; ma se al dilette miri , tieni più maschi ; perche questo porta la palma di bellezza fra tutti gli altri uccelli .

Sono , come sicure guardie del cortile; perche all'apparir de forestieri, gridano. Mangiano assai, vonno sito assai, e libertà , dormono voluntieri in alto, più che ponno .

Il Pauone si suol dire, ha il capo cristato, debole, e serpentino, il collo di Grù, la voce strangolata , il petto
d'oro,

DEL FALCONE. 201

d'oro, l'andar da ladro, e coda di volpe, i piedi grinci, linidi, brutti, e sporchi, con sua vaga coda, e ruota, s'insuperbisce, e quanto più è rimirato, tanto più si pauoneggia.

Si conforma all'albero, quando, che perde le foglie, esso perde le penne, e di vergogna stà nascosto, & non compare sin rimesse le penne, che è quando rimettono le lor frondi. Quanto più in alto saglie, tanto più chiaro dimostra futura pioggia. Vn Pauone vuole da sei Pauonesse. il suo mangiare vuole prato, herbaccio, granaccie, e mondiglie, si che non costa molto il vitto suo.

La Pauonessa non fa le uova a giacere, come la gallina, ma in piedi, però bisogna, che il suo pollaio sia netto, basso, e con sotto assai paglia, acciò le uova facendole, non le rompa. Il maschio perseguita l'uovo di couo, e suoi polcini, perche in tanto non può hauere la Pauona per lussuriare, perciò t'auedi, che lei fa le uova nascoste, ne cessugli, alla campagna, acciò il Pauone non gli dia noia. E sin che non veggono suoi figli ben pennati, non gli riconoscono per lor figli, anzi gli perseguitano (hor vedi, che natura è questa).

La Pauonessa fa tre volte l'anno, la prima volta cinque uova, la seconda quattro, e la terza tre, o due.

Si mettono sotto la gallina a Luna nuoua: perche nascono più maschi: e in tanto le Pauone fanno uova. E couando la Pauona, guardila dalla insidiatrice volpe.

Non stia il Pauone senza qualche femina; perche così non stà mai a casa, e partendosi, v'è in pericolo di esser

esser rubbato, & ammazzato.

S'auezzino le Pauone dormir sempre in luoco sicuro,
con sotto la paglia, per lo parto loro delle voua.

I Pauoni vogliono star da largo, acciò non guastino la
coda. Tasta la mattina la Pauona s'hà l'ouo, e così
non esca dal pollaro.

Il Pauone combatte con galli, perche come geloso, non
vorrebbe che le sue Pauonette hauesse punto di cō-
mercio con essi loro.

Al principio di Febraio, vanno in amore, e si congiun-
gono, e poco dopò, fa l'oua, all'hora dagli mangiare
qualche cosa di buono.

Il Pauone non genera inanzi tre anni, ne fà voua, e se
generano, ò fan voua, non vagliono per razza.

L'oua di Pauona di meza etate; son meglio, che di gio-
uane, ò di vecchia.

L'oua di Pauona quanto più son fresche, son meglio,
per lo couo. quelle son meglio, che la Pauona fà pri-
ma, e le seconde son migliori delle 3.

Ma per questo effetto, cerca galline grosse, c'habbino buo-
nale, aſſai capaci, che faran da sei voua di Pauona.

In 28. giorni schineranno i Pauoncini, auertissi, che tal
voua bisogna alle volte riuoltarle nel nido sotto la
chioccia, e sentino meglio il caldo, e fargli vn segno
d'inchioſtro, per ogn'ouo, perche così conoscerai il
volto, & il non volto.

E dà mangiare alla chioccia appresso al nido, e bere, sì
che non snida mai, à fine che quanto prima figlia.

L'occelli han più grossi i coglioi in tempo del lor coito,
che da altri tempi. Hæc omnia supradicta Aristot.
de animalib. lib. 6. cap. 9.

Del-

Delli Pauoncini.

V Scito il Pauoncino dall'vouo, asciugalo bene, con panni caldi, poi per quel giorno, e per lo sequente, non gli dar punto da beccare: poi il terzo giorno dagli grano pesto, ò farro, e macerati nell'acqua, ò nel vino, ò polenta di farina, ma fredda, con porri tagliati, ma ben minuti, con cauoli minuti, grilli, ragni, mosche, ò vermi, così staransi grassotti.

Dopò vn mese, eschino con la chioccia, se patono del bere, viengli la pipita, come à polli, & a galline.

Potrassi mettere dietro ad vna chioccia gallina sino a 15. Pauoncini, per non tener tante chioccie, con pochi polli, quando i Pauoncini fan la cresta, sentonsi male, come i putti quando che mutano i denti, per questo in tal tempo dagli bene da impire il gozzo.

Stan bene i Pauoncini nel gabbione, dopò nati, sino da tre settimane, acciò che'l Pauone, che gli odia, non gli ammazza.

Fatti grandicelli di sei mesi, lasciagli vscire douunque vogliono: dandogli però la sera qualche cosa, per mantenergli belli; e veran più volontieri in casa la sera. Sappi, che quando si mutano di piuma, con facilità s'amalano, dunque in tal tempo habbino buona cura, caldi, e ben pasciuti, con mele, frumento, fane frante, &c. Ne giorni che canicula baglia, non stiano senz'acqua, e fresca, dico.

Non ti spiaccia questo. Se il Pauone non ha assai pascoli, guasta i giardini, consuma gli horti: rompe le tegole

tegole de tetti: calpesta l'oua, danneggia i seminati, vero è, che fa bella vista. Ma conchiudo io che la buona gallina nostrana, sia più utile del Pavone.
Hæc Arist. loco præcitato.

DELLE GALLINE d'India.

Son così nominate queste grã buone galline; dal luogo donde furono portate quì in Italia à noi, & non è molto tempo, che dall' Indie venne la razza; i nobili l'vsarono da principio, dico lor soli, ma hoggidì, ogni villa di contado n'hà in gran numero tanto che ne fan hormai mercantia: sapendo loro hormai il vero modo di metterle, d'alleuarle, &c.

Voglio dire, che stan bene queste gallinaccie sù cortili di villa, hauendoui vn maschio, e più femine, la femina fa oua assai, e coua bene, al buon tempo. Couarà sino a 18. oua delle sue. Meglio gouerna, & attende questa gallina a suoi polcini, ò a nostrani, delle nostrane galline. Mangia d'ogni cosa, ch'è mangiatina al mondo. Sino le noci intiere inghiotisse, & per essere sì calda le digerisse, hò vist io, mangia assai, e costa poco, crusca, herba, &c. pasce volentieri in campagna.

Si nutrisce d'aria, dormendo in alto sù palchi, portichi tetti, &c. Dico ch' egli è animale di grand' utile; perche ha carne bonissima; & il gallo s'ingrossa, sino al peso di quaranta libre, chi lo castrasse d'un-
 an-

DEL FALCONE. 205

anno . Il gallo atto per calcare , habbi passato l'anno, e basterà per cinque, o sei gallinee durarà per tre anni almeno. Coua la gallina in 30. giorni.

Nati i pollini tengansi in luogo non freddo , nel gabbione, per vn mese. E non vadino alla foresta, se non son ben coperti di piuma. Pascendogli in quei primi giorni di riso, pane trito, ricotta, hortiche ben minuite, mischiate con buona crusca, o rotondello, & altra sorte di herbe dell' horto.

A benche costino vn poco nell' allenarli, tuttauia è bene hauerne nel tuo cortile in villa , seruono per far danari, e per farti honore in tauola con gli amici, oltre , che fai doni gratissimi al tuo Auuocato, Procuratore, &c.

Sappi , che i maschi vengono grossi al doppio delle femine .

Coua ad ogni tempo lei, ma ne gran freddi vi è che fare, chi passa bene il parto .

Si mette le voua a luna crescente .

Couando questa gallina sia in luogo sicuro , per conto delle volpi da quattro piedi, e da due, che ve n'è tante, perche lei suol fare per le macchie, & inui coua .

Sarà bene , vedendo onde ella viene, e là ritrouarai la congerie d' voua , pigliali, porta a casa, e nel pollaro, in nido largo, ben concio, e metteui sù la chioccia, inui coua, mangia, e beua, dico nel nido proprio: perche quanto più dimorerà sù l' voua. tanto prima usciran i pollini .

La lor carne, certo è buona , ma quella del Panone di gran lunga passa .

Ti dico, che il lor couare, è simile a quello del Panone,
e le

e le loro voua si ponno mettere sotto alle nostre gal-
line Italiane .

Le sue voua non sono molte sane ; perche generano re-
nella, & mal lazarofo, cosi tengono i giudiciosi me-
dici .

D E L L A C A C C I A ,

Et de' Cacciatori .

SV la porta del suo cortile in villa , quel Gentil' huo-
mo fece dipingere ver di fuori, questo motto **Rus**,
e ver di dentro **Crux**, ch'intendeva fuori esser con-
solatione , e recreatione ; mà dentro in casa di villa
v'è afflittione, e croce, cioè tormenti , e guai, in casa
di ville, s'hà questa continoua croce alle spalle , che
sempre per viuere ti manca qualche cosa, se c'è pa-
ne, manca il vino. Se v'è l'olio per condire la insalat-
ta, manca l'aceto , e molte volte non v'è tanto sale ,
per salar vn spicchio d'aglio .

Ma v'è di peggio , che à questo non se gli può prouede-
re; perche sei lontano dalla Città, ò che'l fiume inon-
da tanto che conuien hauer gran pazienza , à chi
stà in villa , e procacciafi promissioni rurali per viuere
 , al meglio che si può, uscendo fuori in campagna
 alla busca, e prouedere à futuri bisogni, come alla pe-
scagione, con balestre, con lacci , con reti, e cani per
 la caccia d'animali volatili, aquatili, & terrestri,
 con schioppo, &c.

Quan-

DEL FALCONE. 207

Quanto alla caccia, è cosa lecita, dico a Gentilhuomini ma il bisogno di villa la fà più che lecita, oltre la ricreatione, parlo de liberi secolari, non di religiosi, ne di contadini.

I Padri nell' antica legge andauano a caccia.

Tebani attendeuanò alle caccie.

Romani ancora, & che sia di gran fastidio, fatica, pericolo, e di poco vtile, tuttauia le leggi lo permettono pur che sia fatta con mezi debiti & honesti, non danneggiando le biade, i seminati, le vigne, &c. quest' è peccato, e s' è tenuto a i danni dati; ò lasciando le cose Diuine, com' è in tempo di festa per la caccia.

A Religiosi sacri, strepitosi, e scandalosi in cacciare, se gli vieta la caccia, da Concilij Ebilitano, Orliens, Tredentino: sotto pena di sùssensione. Et in omnibus &c. Episcopum. saluo la necessitade. A donne disdice andar a caccia: euidente occasione, ch' interuenghi, come a Didone, con Enea, & altre poco caste.

A contadini non conuien la caccia, come al fabro la medicina, ogni sorte di caccia è prohibita a contadini, acciò che quest' esercizio non l' impedisca dal coltiuare la villa del padrone.

Pane di faggina, agli, porri, e cipolle, son pasto loro, non lepri, ne cose simili: i Giureconsulti Gio. Platea, & Guglielmo di Benedetto, così tengono, e scriuono.

Al Gentil' huomo solo conuien la caccia, come vera meditatione di cose di guerra; perche quiui si v' à armato, con deliberato animo di prendere, ferire, ammazzare, insanguinare l' arme, e mani, attioni, che rendono l' huomo in tempo di militia, atto, pronto, e corag-

coraggioso, oltre che si mettono in fuga lupi, volpi,
 &c. Si stà in esercizio . più sano, e si prouede a bi-
 sogni di boccolica, per non stentar tanto sotto quel

C R V X.

DELLE QVAGLIE.

LA quaglia, è detta così di nome, come animale
 qualificato, alla cui presenza, cotta, molt' altri
 uccelli, & animali cagliano, e cedono, è detta in La-
 tino *Coturnix*, quasi cotta à rosto sempre. S'anni-
 da sempre in terra, come uccello più tosto terrestre,
 che aereo, è di poco volo, e di poche penne, però gri-
 da quando vola, come troppo caricata, e di sua natu-
 ra teme molto lo Sparuiere.

Passai mari, e ritorna a noi, mutando luoco, in stagione
 confaceuole. Restano da noi le troppo grasse, & trop-
 po giouani. E più grassa in tempo dell' autunno, che
 in altro tempo dell' anno.

E animale molto buono saporito, delicato, & utile, per
 la sua fecondità: Da questo se n' accorge, che nel me-
 se di Maggio, ammazzando vna sol Quaglia, sul ni-
 do; si perdono più di cento quaglie, eccoti il conto la
 quaglia la prima volta partorisce 16. uova, e le fe-
 mine, che nascono da questi all' Agosto, ne fanno al-
 meno da dieci, per ciascheduna, poi le madri la se-
 conda volta dell' anno medesimo, ne fanno da 12. in
 somma conchiudesi, che saran da 100. quaglie, hor
 mira quanto bene nasce da vna quaglia in vn solo
 anno.

Horsù

DEL FALCONE. 209

Horsù in tanta copia, non esser pigro, ne famelico, fa
 prouisione per la tua casa, mette quaglie in casa per
 vn'anno, e non stantare se possibile sarà parecchia la
 buona cantarella, il quagliaruolo, copertore, canda
 rete, reticino, & altri stromenti venatici, poi fatte
 prima la mattina tue orationi, vdità la Messa, e fat-
 ta collatione, vattene alla busca, con spasso honesto
 però, e non superfluo, così con la tua cantarice qua-
 glia, con sua voce suauè tirarai a te quaglie e qua-
 gliotti, come la calamita il ferro.

Questi quagliotti saran atti per li sparuiieri: ò per castra-
 re; come t'hò detto de capponi.

Ma nel mese d'Agoſto, con vn buon quagliotto, ben
 ammaestrato, farai gran preda.

Ma fa presto; perche le quaglie di questo nostro paese
 fatta la luna d'Agoſto, vansene altroue.

Qui restano le troppo grasse, quelle, che couano, & i
 quagliotti piccini, perche la quaglia fa due volte
 l'anno, e la doue vanno, altre due volte, che è verso
 l'Africa.

Habbi la strusa di buone macchie, a funi: e sia larga, e
 lunga, con buoni caualli, per strascinarla, per prati, e
 stoppie, sparito il sole, continouando sino da tre hore
 di notte, con fatica, spesso, quaglie, quagliotti, e qua-
 glioni assai.

E con la piombina ancora, ne migli, con sonagliera, stre-
 piti, e bagordi, và sù quaglina, và sù mozzina.

Ma co'l Sparuiere, gran gusto si prende, con tal anima-
 le, sì bello, dotto, e ben ammaestrato, dall'Agoſto
 sino al S. Martino, che non piousa, ne sian venti, con
 valenti cani ad hora di nona, ò di vespero; hora in

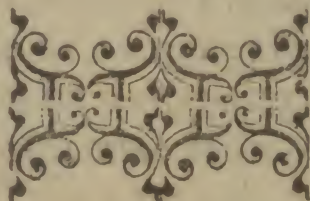
*vn sito, hor nell' altro , oue si fa gratissima presaglia.
Auenga che molte volte si vadi a casa senza qua-
glie, senza sparuiieri , morto di fame, di sete, stracco,
lasso, sudato, sporco, stracciato. con caualli quasi me-
zo morti .*

*Ma questi Pauoni vengono scemate , e mitigate , ne
si lassi cacciatori in rimirar quello sì bello sparui-
ri , valente molte volte nel volare : gagliardo nel
prendere , pratico nel racconciare , piaceuole nel ri-
tirare , e sempre quieto nel beccare , e nell'incapel-
lare .*

*Appresso di questo hauendo vn bel cane , vbidiente, di
buon' vsmà , continuo alla traccia , fidato, che mai
non pauenta l' uccello, del Padrone.*

*Poi vn bel cauallo, di buon passo, bel saltatore da fossi,
sicuro nell' acque, non ombroso, ne restiuo: gagliardo
al correre: vbidiente in fermarsi, quando smonta per
ripigliar l' uccello , insieme con la presaglia : stando
poi saldo, nel rimontar in sella .*

*Si che hauendo queste tre cose si ristora, e tiensi padro-
ne della campagna , d' ogni seluaggia fiera , massime
di quaglie, di quagliotti; Et al certo n' empirai le gab-
bie, per far girar lo spiedo, tutto l' anno , le quaglie, e
Tortore col miglio s' ingrassano , mutandogli spesso
l' acqua nett a .*



DEL-

grosse, & ben aperte: orecchie larghe, & vn poco grossette: rene curue: lombi grossi: coscie raccolte, larghe, e grosse: talone ben diritto, coda grossa appresso le reni, il resto sottile, sino al fine, pelo sotto la pancia ruuido, gamba grossa commodamente: zampa del piede secca, a foggia (di quella della volpe, l'vnghe grosse; la parte di dietro alta, come quella dinanzi. Il maschio sia curuo, e curto, ma la femina lunga. Che vonno significar questo.

Simili nari, per odorare, tali rene, prestezza, coda tale buona forza, nelle reni, pelo sotto la pancia, significa atto a fatica, non temendo, ne caldo, ne freddo, quella gamba, piede, & vnghia, agilità di membra per correre, e lungamente.

Se vuoi buoni cani, habbi vn maschio, & vna femina di simili, ò quasi simili qualità, e fanne razza, falli impregnare verso il fine di Gennaio, ò di Maggio, la cagna ben pregna non la far correre, lasciala sul cortile a spasso. Nati i cagnuolini, in perfetta stagione, attendi bene alla cagna, & a cagnuolini dagli latte di vacca, pecora, ò capra; sia tepido, per manco aggrauio della madre, non li separare dalla madre sino a due mesi, poi tienli da loro nella stalla sino a dieci mesi.

Tutti questi cani, stiano insieme nel canile a pascere, perche si faran più domestici, fagli pane di mistura, che gli trattiene più grassi, e freschi. D'inuerno dagli qualche carnaggio, massime a più magri, & a gran corridori da Cerui, non a quelli da lupi; acciò non s'auezzino alle bestie grosse. I buoni cacciatori fanno conto di quei brodami, per cani magri da lepre.

DEL FALCONE. 213

Il luoco de cani sia verso Leuante, ben fabricato, stabilito, netto, e polito; che non produca vermi, cimici, ragnatelli, ne cose simili: con il solaro ben commisso, che non casca giù poluere: ilche gli da gran danno. Il cagnatere gli sia piaceuole, e dolce, & ama i cani, con fargli carezze di mangiare, e gli tenga scoppati, e lauati bisognando, ò menandoli a spasso, in luochi di verdura, fra animali vecchi, pecore &c. acciò imparino à conoscergli, e non offenderli.

Se s'amalano di pulci, cecche, &c. lauagli con acqua odorifera fatta con saluia, ramerino, ruta; &c. e sale dentro, tutto ben cotto insieme.

S'hanno altre infirmità, i cagnateri pratici, che stan in corte de Prencipi, t'insegneranno, massime quando han fiacchi i piedi, &c.

Il Cagnatere ammaestra suoi nouelli cani alla caccia, facendogli vdire il suono de corni, trombe, che imparino à nuotare, e s'auezzino all'acque, per meglio seguitare la fiera, quando che ella si getta all'acqua, farà correre i cagnetti nouelli per spesso, come ne pratici, dico quando han più d'un anno; perche sin à 18. mesi non bisogna dargli strette correrie,

E se vuoi il cane per lepre, fallo correre la prima volta dietro à lepre.

Se lo vuoi da Ceruo, fallo correre la prima volta dietro ad vn Ceruo, e se per Cinghiali, prima corra dietro à quello, perche quell'animale à chi la prima volta corre dietro; à quello sempre sarà più atto.

Fagli correre nel tempo caldo; perche se nel fresco, impoltronirebbono poi nel caldo.

E finalmente se vuoi ben ammaestrare i cani gioua-

O 3 ni,

ni, e farli ben correre, fagli correre con cani vecchi, che presto si faranno pratici. Perche, A bene maggiori, &c.

CACCIA DE LE PRI.

Eleuatione de spiriti;

E scacciamento dell' otio dannoso.

Questa caccia da Lepri è vn' arte, che veramente mille spassi ella ci apporta, restora l'animo lasso, alle volte, ò per studij di lettere, ò per giuochi d'arme, ò per disperate liti di Città, ò per altre malenconie.

Oltre che non si vada in pericolo di vita, come nella caccia del Ceruo, Lupo, e della mala bestia del Cinghiale.

Ma quiui cacciassi scherzando, ridendo, e festeggiando si perseguita questo animalino sì mirabile in natura; osservando il suo sì veloce corso, le stratageme & inganni suoi per fuggire i correnti cani, e per conseguente l'amara, e sua sanguinosa morte.

Appresso poi godere in tauola, con molt' allegrezza, gusto, e poca spesa: con gran voglia, quanto prima, vscire vn'altra volta a prenderne vn'altra, ò più, se verrà fatta.

E tanto più questa voglia cresce, per esser animal debbole,

DEL FALCONE. 215

le, timido, disarmato, e di poca vista.

Ogni mese fanno, dice il Filosofo, lattando si fan impregnare, e prima del parto hà già preparato il latte nelle poppine. Qualità che tutte inuitano, anzi spingono l'huomo ad vscire per cacciare, & far preda.

Ecco che trastullo, per anco non è giorno, che tu senti il corno ribombante per le contrade, che chiama i cacciatori, e cani insieme, per vscire alla busca da lepri, subito vengono huomini varij, vestiti, & armati sfoggiatamente, con gran cani, in numero, & qualità. Si che in tanto furore paiono tanti soldati che vadino a qualche guerra disperata. Giouani, braui, e si disposti, gagliardi, e complessi, che con lor ferocità, combatterebbono, sino con Cerui, Orsi, Leoni, & ogni gran gigante.

Giunti alla boschina con loro furore, gridi, schiamazzi, e sbraiamenti, con cani a mano, van offeruando se Sausi scuoprono qualche lepre, stando ogn'vno sù le vendette, con occhi d'Argo spalancati, e ciglia inarcate. Eccoti vna si scuopre dal cespuglio vscita, si mette in corso su la campagna, oue i bramosi cani vengono sciolti, e d'ogn'intorno, vede la lepre correre cani: Oh che gratissima vista. Quì si conosce l'accorta lepre, & anco i valenti cani, di gamba più gagliarda.

Fatta presa sanguinosa, vansene allegramente à casa a godere quelle dolci fatiche. Le femine sono più inganneuoli de maschi, perche ogni quattro salti volteggiano: ilche par malageuole a cani: Ma questa loro astutia si confonde, togliendo la lepre in spa-

tiosa campagna, oue per più cani da ogni parte non può fuggire. Così l'astuto cacciatore, a molti altri inganni della lepre gli prouede, come pratico del paese, piano, colle, monte, bosco, selua, ò misto.

*Viue quest'animale da 7.anni,e doue son accompagna-
ti insieme in vn paese: non permettono, ch' altre le-
pri straniere quini d'intorno,vi si trattenghino. Fat-
ta la preda da cani, dagliene vn pezzo di quel le-
pre,acciò meglio laurino. I lepri passato l'anno, è
duro cibo,ma quel d'vn'anno, è ottimo. Ne vecchi
però vi sono de parti buone da mangiare, che sono
queste,lombi, spalle,e coscie. Il maschio è meglio del-
la femina,è meglio quel de monti, che de piani.*

*Si conoscono i maschi dalle femine, perche la femina
ha lungo il capo, e stretto, l'orecchie grandi, & il
pelo sù la schiena griso, che tira al nero, la femina
da veltri cacciata, non si sà partire d'intorno al suo
albergo; ma il maschio si scosta dieci miglia, e più.
Per conoscere doue il lepre habita, osserua i suoi ve-
stigi,ò nel fango,ò nella polue.*

VCCELLARE CON LA Ciuetta.

Prendesi per certo vn gran diletto nell'vcellare
con la Ciuetta, & auenga che questo vccello paia
fanciullesco trattenimento,tuttavia, sino Signori, e
Principi son sforzati ad apprezzarlo.

Noctua

DEL FALCONE. 217

Noctua è detto quest' animale in Latino ; perche vâ se non di notte. è ridicolo da vedere , hà la barba da zani ; perciò dicesegli Barbazani . Ha lunghe le artiglie, come vccello da rapina , viue di carne d'ogni sorte, topi, lucertole, rane, &c.

In somma, è vccello tutto ridicolo, massime nell' vccellare, rosto sopra d'vn legno, alto da due braccia, iui nel bosco piâtato , la mattina sino ad hora di terza, oue concorrono infiniti vccelli à vederlo, con lor canti allegri garriulando , e lo rimirano , come cosa di nuouo al mondo apparsa, per esser animale che mai si vede , perche vâ se non di notte , e meglio vede di notte, che di giorno, e la ciuetta fà delle sue rimirando tant' animali, con certe smorfie , & atti ridicoli , hora alzando il capo, hora abbassandolo, hora riuolgendosi da vna parte, hor dall' altra .

Così tant' animali quini d'intorno stanno à vedere , oue son tesi lacci, vischio, e pania , in cui restano presi , e quanto più fan forza per la fuga , tanto più s'inlacciano, e s'impaniano .

Così l'accorto vccellatore gli prende , e restano vccellati à lor danno, con spasso, & vtile del padrone , & della ciuetta ancora, che si pasce di quei vccelli, che l'vccellauano. Habbi dunque la tua Ciuetta, perche anco al Settembre , & Ottobre con essa si pigliano de Tordi . Tien si quest' animale con pochissima spesa, e fassi questa caccia senza strepito, ne pericolo, ne danno .

C A C-

CACCIA DEL PORCO Cinghiale.

LA caccia di questo Cinghiale è molto faticosa, difficile, e pericolosa; poiche questa bestia è sì fiera, & ardita, con tanto cuore, che punto non teme cani, con loro assalti, e brauure: Anzi che di lontano vedendoli, intrepido si ferma, e di proprio volere, azzuffagli, per combattere con esso loro, & assaltandogli, con empito, gettasi di sbalzo nella frotta de cani, & con sue lunghe, & acute zanne, pe'l mezo, gli squarcia, smembra, e sbrana.

Là onde, l'aueduto cacciatore, che carissimi tiene i suoi cani, per altre più piaceuoli, e sicure caccie, non vuole, che s'affrontino con tal saluaticina, disperata bestia: ma più tosto seueri di qualche folta de mastini, ò procura ammazzarlo con acutissime arme, di spiedi, spade, e schioppi.

Dico che è tanto intrepido, che vien addimandato da Latini verro, perche ha gran forze.

E questo indomito animale; perche etiendo, che venghi castrato, non perciò si placa, anzi più feroce diuiene, dice Aristot. ilche non è così dell'altri animali. Porta quei doi gran denti, ò zanne, come doi gran spadoni da due mani, per cui tanto ardisce, e si promette in quel bestial furore, per ardore di vendetta, contro cacciatori s'imbrocca, ne loro taglienti, & acuti spiedi. E se quei lunghi denti gli vengono
pen-

DEL FALCONE. 219

spuntati, da se gli ruota, & appunta, su qualche scaglio.

Ha questa bestia vn'oso durissimo alla destra, che sempre l'opponne a cacciatori, seruendosi di quello, per suo impenetrabile scudo: & quanto più egli vien percosso, tanto più diuiene animoso, iracondo, furibondo, & intrepido.

A vestigij di piedi, alle punte dell'vnghe, & all'escrementi; il cacciatore conoscerà il Cinghiale, s'è giouane, e degno di caccia. Perche hà piedi larghi, punta della traccia tonda: il talone largo: il segno della traccia profondo, e largo, gli escrementi grossi, & lunghi, che dimostran la sua grandezza.

Il Cinghiale non hà stanza permanente: per tutto è forastiero, stassene in continuo corso: habita volontieri doue sono nocciuole, più presto che ghiande. Quanto alla sua presa più presto si ricerca giuditio, e forza d'huomini, che de cani; essendo il Cinghiale vero ammazzatore de cani. Son però buoni anco i cani, insieme con huomini, dandogli la stretta, in quel primo arriuo con tanta furia, che s'imbaldordisse la furiosa bestia, per cui perde l'orgoglio, &c.

E se a caso in questo primo assalto non s'ammazzasse, ma fuggisse, tosto lascia qualche cane di sopra lasso non de giouani, ma de migliori vecchi più sagaci, & accorti, per soccorso de primi, sì che il Cinghiale stordito, & stracco, facilmente restarà preso, & morto. Ma auertisci che egli si fermerà, così lasso, aspettando l'abbaiare de cani, allhora più cheto, che fià possibile, conuiene seguirlo, andandogli all'incontro, circondandolo, con spiedi, e spade in man di
huo-

buomini più arditi, e robusti, che l'infilzaranno, ò in bocca, ò nel collo sotto la gola, ò nelle coste dinanzi, verso il cuore, e fugga poi se può. In tanto ogn'vno si guarda, si da euallo, come da piedi.

La sua carne è pasto non men buono del Cervo. Perciò i Romani i laudati loro conuiti honorauano con carne del Porco saluatico, e senz'essa non si conuitaua solennemente. Hoggi parimente nostri Prencipi molto l'apprezzano, e principalmente la sua testa, come viuanda delicatissima. è carne di gran nutrimento, e genera gran quantità di buono sangue, i medici tengono gran conto del Cinghiale, massime di quello, ch'è stato preso, e morto alla caccia.

DELL'VCCELLARE

co'l Falcone.

FRà nobilissimi vccelli da rapina, il Falcone, merittissimamente ne vien connumerato. E così detto à falce, hauendo l'artigli suoi da natura fatti, a sombianza di falce, è vccello d'assai spesa, e spasso de Prencipi, Re, & Imperatori, c'hanno le loro caccie reseruate: oue si conosce questo stupendo animale più tosto celeste, che terrestre; perche nel volare, è mirabile, nel principio, mezo, e fine. Oh che sopra una grandezza, nel gran suo volo (quasi inuisibile) e giro: mentre che in alto saglie, di mano in mano, tant'alto ascende, che trappassa le nuuole, appressasi al cielo lunare, parendo, che voglia toccar le stelle;
tanto

DEL FALCONE. 221

tanto dico, che non solo si può più figurare; ma più punto non si scorge.

E questo fa egli, acciò che poi nel scendere giù, perpendicolarmente, à piombino: con maggior empito, venga à ferire l'Oca, Anitra, Coniglio, Lepre, Agnello, &c. Con maggior colpo, battendolo col duro petto, ch'egli ha, e con sue grosse artiglie, e becco lo trafigga.

E tanto presto fa, ch'è pena da riguardanti cacciatori che l'osservano, è visto.

Talmente è auido nell'ammazzare la preda, che in quella scesa, se non cogliesse la fiera bramata, in quel tal precipitio portarebbe pericolo di morte; perciò egli sempre ferisce alla sfuggita; non mai toccando ne terra, ne acqua, ma tosto fatto il fiero colpo, di lungo volando nell'aria agilissimamente se ne scorre.

Ne maggior freddi d'inverno, se l'acque son ghiacciate, oue ritiransi i volatili, à cui dà d'occhio il Falcone, e quindi fa la sua nobilissima preda, la mattina, per tempo, per conto di ribauerlo, non v'è tanta difficoltà, come nell'altri uccelli, perche come più disciplinabile, tosto fa il ritorno.

Basta farlo volare vna volta il giorno, questo gentil Falcone, dopò dagli ben mangiare, ò pollo, ò gallina assai, e buono.

E bene hauerne più d'vno, per fargli garreggiare fra loro, oue vedesi il codardo, e quel che preuale.

Questo sempre fa preda, non de minimi, ma de polputi, e grossi.

Vn bel Falcone, eccolo: testa rotonda; sommità del capo,

capo, piana, becco, curto, e grosso, piedi liuidi, & grandi, narici grande, & aperte: sopracigli alti, & grossi, occhi grandi, collo lungo, spalle ampie, pancia alta, penne di ali sottili, coscie lunghe, gambe curte, e grosse, artiglie nere, acute, e taglienti, sia ne piccino, ne troppo grosso: in questo modo haurai vn bel Falcone.

Volendolo domesticare, habbi vn buon Falconieri, pratico; perche l'arte molto giouerà alla natura del Falcone, dottrinata, & aiutata.

E da giouanetto tienlo sopra di pietra piramide, in cui si diletta.

E da piccino nutrisilo di carne di pollo, bagnata nell'acqua tenendolo più volte in pugno per auuezzarlo, tienlo poi in oscuro loco, fallo lauare, poi asciungalo bene al fuoco, ò sole, ò con panni, poi tienlo la sera vn pezzo in pugno.

Auuezzalo alla caccia prima di uccelli piccioli, poi mezzani, poi grossi, con l'istessi fagli pasto, acciò da quello allettato, più volentieri vn'altra volta si getti alla preda, e fatto grosso, lungo il fiume, vedrai che saglirà, e tosto scenderà alla preda, ferendo, e prendendo quei grossi volatili, quando egli non vuol cacciare, non lo sforzare, ma uolendo egli uscire dal pugno, fagli carezze, e lascialo gire, douunque gli pare: perche così di te innamorato, e del lagro c'haurai in mano, tosto à te se ne uerrà. E non uol essere troppo grasso, ne troppo magro, ma di mediocre carnisone. Si cura, nelle sue infermità, come lo sparuiere; essendo tutti uccelli da rapina.

MODO DI BEN ARARE, e coltiuar la tua villa.

Diuersi paesi laorano i lor terreni diuersamente, Sicilia granaio d'Italia, Puglia, Terra da laoro nel Regno di Napoli non seminano, se non frumento, e germano, cioè segala. Compartono i loro terreni in tre parti, come facciamo noi i nostri boschi in tre tagli, così ogni anno ne seminano se non una terza parte, e l'altra si riposa di mano in mano fanno come diciamo noi, colture mazenghe, e altri rompono auanti l'inuerno, così cauano tanto grano, che non san doue riporlo.

Vero è, che miglio, panico, e rape ne seminano per mangiar de lor buoi, così ogni terzo di quel terreno si riposa gli anni, e ripiglia forze.

Ma noi quì in Lombardia, ogni anno si semina questo pouero campo, sino con doi nouelli, come fagioli, e poi frumento, ò miglio, poi frumento, e l'anno, che uiene il medesimo. Si che talmente si fiacca quel terreno che non frutta.

Oltre poi che è mal arato, di là gli danno sino da 6. e 7. solchi, e più. Arano assai, e seminano poco. Tu ar poco, e semini assai, come anco quando tu ristoppi, gli dai un sol solco, e uia, stai fresco. Bisogna arare assai, cioè solchi assai in poco terreno ben laorato, che ti produrrà assai.

Là tutti i Contadini, mangiano pane di frumento, & i nostri,

nostri, se non pan da cane di saggina, peste da terreni, e vecchia il simile. Si che è impossibile che vn cavallo, che si dà ogni dì à nolo, tu possi esser ben seruito, perche è fiacco, stracco, & abbandonato, però conuiene lasciarlo riposare, così auiene al terreno seminato ogni anno, e due volte, e più.

Là, molti cominciano ad arare quella terzaria, subito seminato, e souernan più che ponno, e van seguitando, così rompono sottile, e profondo, con buoi c'han assai merda in corpo. Si che in loro si verifica quel prouerbio, si nobile, e noiando.

Ch'il suo campo ara inanzi la vernata,
Auanza di raccolta la brigata.

Perche poco terreno ben culto, e seminato, ti fà doppio frutto.

Quei lor terreni più morbidi, gli rompono à Primavera, e produtte quelle zizanie, prima che quei semi sian maturi, subito l'arano sotto, e marciscono, quelle radici stan di sopra al sole, seccano, così il campo resta ben culto, e netto.

Auertendo loro sempre arare di lungo, e per trauerso, dico le pianure, ma le colline sempre à trauerso, e non mai per lungo.

In quei gran caldi di solstitio, si sforzano di non arare, ma piovendo sì.

Perche il terreno si arido non si può gouernare, & i buoi s'offendono troppo i piedi.

Mai arano i lor terreni bagnati, ne manco fangosi, arano dico più che ponno auanti l'inuerno, e così il ter-

DEL FALCONE. 225

terreno resta meglio tocco, e purgato dal freddo, e dal caldo.

Arar assai, gioua assai, si domestica sempre, cauando radici. gramegne, sterpi, il sole cuoce dall' vna parte, il freddo dall' altra, e le guattare, ò zolle, disse il Tosco, meglio stanno hor sù vn lato, hor sù l' altro, come tu nel letto.

E quanto più la carne di bue è dura, hà bisogno, che bolla, così la magra terra ha bisogno di più solchi, erpico, e zappa.

E così il Sole, l' acqua, & il freddo, meglio penetra, e la campagna resta più equale, e meglio cola, e stà più sana, meglio si meschia la grassa con la magra, il letame, con la terra; e meglio s'incorpora il seme con il terreno ben arato; non ti fermare arando, dico à mezzo solco, se non per necessità tua, ò de buoi, e da capo delle cauedagne, và inanzi più che puoi.

Le terre grasse, arale sotto quanto puoi, le magre tieni leggieri, quanto puoi, e non andar à fondo, perche cauarai terreno da pallottole.

CHE COSA IMPORTI il terreno ben arato, e coltiuato.

IL terreno ben arato, vuol manco semenza, ma quell' herbami cauati dall' erpico si gli dà il fuoco, secchi che sono, in monticelli, così il campo ben culto, e netto, fruttarà il doppio.

Et se non frutta la terra, non mi star à dire, oh il terreno

P

reno

reno è vecchio, il mondo è vecchio, non può più: & io ti dico, che la terra non è come l'huomo, ch'invecchia, ma lei opera naturalmente, sempre ad vn modo, se l'intemperie non impedisce, ò la tua dapocagine, e trista aratura. *et natura*

Al terreno più leggiere se gli dà il letame quando vuoi seminare, coprendolo sotto subito, ben minuto, e com partito, prima, che'l vento l'asciuga.

Sappi che il solco troppo lungo, stracca molto i buoi: & il troppo curto similmente; però sia mediocre il campo s'è possibile, sia vn quadro di 60. pertiche e non più, più tosto manco.

Si suol dire, solco dritto, marazzo al culo, per tagliar spini, ch'impediscono, se sempre andrai da capo à fermarsi, e non à mezzo solco, il solco sarà più dritto, i buoi piscieranno, e posaranno, e così loro con quella speranza di pisciare da capo, e posare, nel solco più camineranno, e di miglior voglia, che portino alte le teste, & habbino le coperte per le mosche & habbino la coda sciolta.

Sciolti i buoi dall'aratro, dagli vna stropicciata su la scbiena, che molto gli gioia, spiccandogli la pelle su la testa, e collo, e croppa.

MODO D'INGRASSARE la Villa, & qual sia miglior Letame.

FRà tutti i letami, il primo è lo sterco di tutti gli ucelli, saluo l'Oca, e l'uccelli aquatici, il Colombino

DEL FALCONE. 227

no è prestantissimo fra tutti, per sua grande caldezza; ottimo per terreni deboli. Sapendo che la gramigna infetta, doue è però dagli il fuoco, poi il tuettame. Dopò il colombino seguita l'humano, che netta i terreni da ogni trist' herba, Dopò l'asinino, salsa per le piante, & horti, poi il caprino, con il pecorino, poi il bouino, e buffalino, ma il porcino fra tutti è peggio.

Dicono alcuni, che lo sterco di bue fresco è meglio del vecchio: si come è l'voui subito cacato di fresco dalla gallina, è ottimo, ma altri dicono all'opposito, che di due anni è purgato, e perfetto.

Piouendo rimoue il lettame, che marcirà presto, e bene. La pilla del letame vorrebbe in parte bassa, da niun' hora, oue non batte sole, perche l'asciuga troppo. Il lettame di vn' anno sù prati, caccia più herbaccio, e diasegli di Febraio, nel crescere della Luna, e non star di Marzo, che'l Sole, e vento troppo lo snerua, & asciuga.

Se tu non puoi letamare il tuo campo, prima, che semini: letamalo dopò: seminandoui sopra il seminato, trito letame di pecora, ò di capra, e questo leggiermente, auisandoti, ò poueraccio, che è meglio letamare ogn' anno la tua coltura, che in vna sol volta darglie ne si all'ingrosso: dunque letama spesso, con poco più presto, che poche volte, con l'assai.

Si chiama letame à letor, perche rallegra i campi, & e leua.

Vsa fare due pille di letame, appartando il vecchio, dal nuouo. Non stà bene quel mesuglio di vecchio e nuouo insieme.

Così saprai doperarlo, come, quando, e doue.

*E con questo potrai ingrassar la tua villa, ouero con lupini, quali fioriti arali sotto, ò rape seminate al Luglio, che fatte grosse, coprile con l'arato, ò con acque torbide, ò con letami fatti ne barchi de vacche, di pecore, ò capre, oue di giorno, in giorno vi si sopra-
giungono paglie, foglie, strami, &c.*

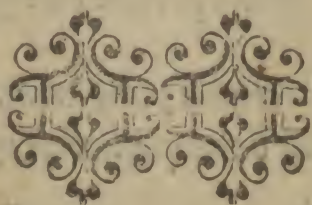
E ricco sarà costui, che vsarà questa bella maniera.

S'ingrassa la villa lasciandola riposare, e con ripe, & argini de fossi, portando sempre (non altrimente) verso il mezo del campo, per spianarlo, e farlo scolar verso i fossi.

S'ingrassa la villa, con ararla più volte di estate, e d'inverno, e sotterando di fresco il fagiolaro, con sue foglie, e gamboni, quando letami, e quel medesimo giorno con l'aratro lo cuopre con ceneri, s'ingrassa, ò abbrusciando stoppie, ò arando ben sotto ne terreni c'han buon fondo, ò con calcina, che abbruscia quei cattui herbami, ò con poluere delle pubbliche strade. S'ingrassano i terreni marci, piantandoui per dentro viti, e d'intorno alberi.

S'ingrassa la villa in molt'altre maniere, ma singolarmente, con la presenza del Padrone.

Quindi si dice, e bene, la presenza del Padrone è grassa della possessione, così ben letamati, & arati, vengono al seminare.



TEM-

TEMPO, E MODO PER ben seminare la villa.

Dice il Sauió, che *omnia tempus habent*, e quel Poeta disse: *Est modus in rebus*.

E tempo di seminare il frumento, e farro, quando van sotto, e spariscono quelle stelle dette le Virgilie, che sono da 7. stelle, quali si nascondono à 23. di Settembre, sino alla brina, ch'è alli otto di Nouembre.

• Onde à questo computo saranno 46. giorni buoni per seminare. Così insegna Virgilio, dicendo:

Ma se vuoi seminar frumento, ò farro,
Cercando solo de le spiche il frutto.

Dei lasciar che le Virgilie sian nascoste.

Ma i vecchi m'han insegnato à me questo, che all'hora è tempo sicuro di cominciar a seminare, quando le foglie incominciano à cadere dalli alberi, regola infallibile.

Sia à luna crescente, perche il seme riceue più beneficio, & aumento.

Meglio è essere tempestiuo, che tardiuo, perche l'affrettata seminatura spesso inganna: ma la tardina sempre.

Non è bene, che'l seminato cresca di souerchio, inanzi l'inuerno: nè è bene tardar tanto, che non possino prendere forza, prima, che gli soprauenga il freddo; perciò eleggasi vna via di mezo, e che ad ogni modo sia finito à mezo Nouembre, e più tosto, per-

fra noi è mello opor
P 3 che

che l'inuernata dà danno à tenere radici del frumeto.

Et io dico, che meglio sarà che sia finito il seminato, per tutto Ottobre.

Non senza causa si dice, Ottobre seminatore.

In luoghi freddi, ombrosi, e verso il nuuolo, seminasi auanti d'Ottobre, mentre la coltura è ben stagionata, a fine che opportunamente sue radici pigliano vigore, e che la gelata brina non gli dia noia.

Et in ciò conuiene al contadino hauer pratica de suoi campi, qual sia grasso, magro, freddo, caldo, secco, morticcio, ombroso, mal sano, da formento, da legumi, &c. se non la villa non fruttarà bene. E non sapendo questo, faccisilo insegnare ad altri contadini suoi vicini, pratici di tal sito.

In luoghi freddi, & humidì, si seminan prima, de' caldi.

E si come volendo piantar alberi, frutti, e viti, si piglia di quelli del proprio paese, così semina grano del proprio paese. E semina asciutto, più tosto, che bagnato.

Sia seme bello, sano, e lustro, d'un anno, e non più.

Nato in terreno grasso, e contrario al campo, doue sarà seminato, perche il seme nato in cattiuo luoco, uerrà in buon terreno, & il seme nato in buon luoco uerrà nel cattiuo.

E se nell'animali ogn'vno procura hauergli di buona razza, quanto maggiormente si deue hauer perfetto grano per semenza? Auisandoti, che tu non deui far quella mescolanza di tanti diuersi grani, come di piano, e di montagna, ò d'altro paese lontano dalla tua villa, perche poi ò che non nascono egualmente,

DEL FALCONE. 231

mente, ò che l'vno matura prima dell'altro, &c.

Al buono, grasso, e ben stagionato terreno, bastano 4 stopelli per pertica, de seminatura: Al mezano, cinque: Al leggieri sei, e qualche cosa di più.

Grande auertenza certo quì ci vuole in seminare, allargando, e stringendo la mano.

Doue son tanti solchi, si perde molto terreno: però in terreno sano, e asciutto, non vorrebbe la presetta, manco di sette solchi, così vsano in Toscana, pure mi rimetto all'vso de paesi, ma far l'esperienza in vn poco, farebbe di gran contento, e forse vtile.

E sia il solco sempre verso mezo giorno, altrimenti sappi, che si dice:

Chi ara da sera verso doman,

Per ogni colla perde vn pan.

E il tuo campo habbi assai scolatori al trauerso, e siano ben fatti, e sboccati bene tutti i solchi, ma più la bocca dello scolatore. Sia sempre nel più basso sito del campo, e scorra via l'acqua a fossi, ò fiumi.

Auertisci non seminare mai la terra varola, cioè mezo asciutta, e mezo bagnata, così essendo ben stagionata, nasce in sette giorni, ma seminato fuori di stagione alle volte starà sino à 40. giorni.

Se il terreno culto fusse secco, e poluere: semina, e non dubitare, perche inui si conserua il grano, come in granaro, così dopò l secco vien l'humido, seminando tien salda la mano, e non piscia, & il passo sempre ad vn modo, non esser auaro, ne prodigo. Semina dunque egualmente, acciò non nasca à monton ne l'vno affuochi l'altro.

Che l'aratore cuopri bene il solco, non troppo profondo,

P 4 ma

ma più tosto di galla , che il grano non resti però à modo niuno scoperto,perche diuerrebbe tosto esca di animali , & insieme si perderebbe la fatica . perciò piacemi più presto seminare vn poco più al fondo , che così à galla , perche così quel grano è più sicuro, da gli animali,ha più humore,e piovendo,non si scopre si facilmente la semenza. A benche vn poco più tardi al nascere questo non importa ; perche mette anco le radici più in fondo , così ben radicato , teme molto meno i freddi,neui,e ghiacci.

Con zappe,le donne spianino le creste de profoli.

Il seminato di colline , ò spiagge , sia arato sotto ,sotto pe'l pericolo delle gagliarde piogge , che non solo il seme,ma alle volte sino il terreno, e coltura mena giù à torrente ,

Quei sassi in collina,metteli nella valle del campo , per cui colaran l'acque , e piantaui per dentro salci,così il campo sarà netto,piano,e più fruttifero .

Se per tempo seminerai: le radici faran più figliuoli;ma il tardiuo non può pe'l freddo figliare .

Auertisci di esser presente à misurare la semenza , & à seminarla , e se nel sacco n'auanza , tosto fattela portare in casa , e non la fidare nelle mani del Villano,pouero,e ladro.

Quando piousc più forte,è tempo di uscire in campagna à vedere,se campi colano, ò negano:è vedi tu,tutte queste facende.Perche la presenza del Signore è aumento del lauoro.

Vn'altro disse con la presenza del Signore,tutte le cose accrescono in villa,ma altrimenti si ritroueranno ingannati .

Vn'al-

DEL FALCONE. 233

Un'altro mi disse, che fù vn certo Magone Cartaginese, quando compri vna villa, vende la casa alla Città, per startene fuori di continuo, vedendo bene, di, e notte il fatto tuo, cioè coltiuare, seminare, scaluare, potare, letamare, mietere, battere, scuotere le noci, nettare, seccarle, vendemiare, far i vini, corre i frutti, galline, oche, polli, capponi, &c. se nò rimarrai con le mani piene di mosche.

E finalmente sarai ottimo agricoltore, hauendo ciò, che io t'hò detto, e fra tutte queste tre parti in te, arar bene la villa: lettamarla, e seminare per buon tempo, sperando in Dio, che gli dia l'incremento, e che si semi sempre, e pianti, per luna nuoua, & crescente; perche più crescono le spiche, e grana.

IL FITTAUOLO E VNA mala bestia, de tristi parlo.

M*Eglio sarà à quel pouero Gentil'huomo star fuori in villa, iui à goderla con il suo Massaro, ò mezzauolo, huomo da bene (ch'è difficile ritrouarlo) che metterla in mani di fittauolo, massime hauendo sue terre appresso alla tua villa.*

Perciò colui cantò così queste due rime, e bene.

Ch'affitta il suo podere al suo vicino,

N'aspetta danno, lite, e mal mattino.

Perciò dicesi fittauolo, come cosa finta, simulata, & traditrice.

Fit-

Fittauolo, quasi figulus, à fingendo, quel vasaio pare, che faccia vn cauallo di terra, ò creta, ma è cauallo finto, non è verace, anzi mendace, ti promette il tuo finto fittauolo cose assai, e poco, ò nulla ti mantiene.

Fittauolo in Greco, dicesi Plasos, che vuol dirti, ch'egli ci vuole non solo pelare la tua villa, ma scorticarla, scannarla, suenarla spolparla, smidolarla, ammazzarla, & affatto distruggerla.

O se non ti piace questa ethimologia, piglia quest'altra Fittauolo vuol dire conduttore, cioè che tutto'l giorno ti conuerrà stare con Dottori, Consultori, Procuratori, ò Notari, acciò il fittauolo ti paghi, ò non ti metta in vltimo estermínio la tua pouera villa, peggio trattata, che la pecorella in preda dell'afamato lupo, cauandogli la grassa, la legna, il cuore si che in vltimo non haurai ne danari, ne fitto, ne ricompensa, ma la villa vilissima, e tu pouero, perduto, e fallito, però in Greco villa dicesi anco agricia, cioè agra cosa, anzi velenosa, è il mal fittauolo.

Un tale non si deue dir fittauolo nò, ma fataie, morte, ciuta Poculum fatale si chiama vn tristo fittauolo.

Non è fattore, ma fatum, ombra, malinconia, sepoltura fetente: procurando giorno, e notte sassinare la villa, non letamandola, taglia le siepi viue, e non fà fossi, pota le viti, lasciagli tutto'l vecchio, e mai le zappa, lascia cadere sino la stalla, e casamenti, & poi non ti paga manco quel poco fitto, onde resti pouero con poueriss. villa, locator, perche gli dai luoco, cioè l'uso, ma lui lo conuerte in abuso, è semplice usu fruttuario, ma possiede, come padrone diretto.

Si

DEL FALCONE. 235

*Si che per voler fuggire tanti danni, suggi il fittuolo
come huomo appestato, e tu godi la tua villa, con
sue tante belle commodità, accrescendola sempre,
di bene in meglio, bonificandola, che così Dio te la
benedic a.*

CVRA DEL GRANO, SE- minato, e nato, fino alla Messe.

Non basta che la donna habbi figliato: ma anco
conuiene curare la prole; sino fatta grande; Co-
si non basta l'hauer seminata la villa: ma dopò con-
uiene hauer cura del seminato in herba, smorbando
la zizania, ch'è nel grano, come furbi fra buoni così
szerbato, e netto, meglio figlia, fà miglior grani, e più
pesanti. Terra netta si consola, e dà maggior forza
al suo seme, si apre, respira, miglior radici, e capuglio,
e spiche, e più piene, e la paglia cresce più soauemen-
te, & è più saporita per le bestie.

Vero è, che'l frumento non si netta, sino che non hà 4.
foglie; perche allhora ha le radici assai gagliardet-
te. L'Orzo n'habbi 5. ma ne l'vno, ne l'altro habbi
la canna, cosa pericolosa di rōpersi, sia sereno, asciut-
to, e non vento, ch' offenderebbe le scoperte radici.

E chi serba, sia diligente senza fretta, perche chi fà be-
ne, fà presto, ancor che sia poco. E questo starà be-
ne sia fatto in tempo di Primavera. E non poten-
do leuare tutte quell'herbe, lieuan si almeno quelle
più grandi, che troppo signoreggian col lor cespuglio.
Alcuni erpican i lor grani al trauerso, ne terreni pe-

rò forti, e se qualche cessuglio s'offende, ò sbarra, a cento si gioua, e se'l grano lussuriasse, fallo pascere à porci, ò a manzolari; facendogli caminare, acciò che a pena lo spontino, ò si sega con la falce, il più alto, il più basso non si tocchi, & segasi prima, che faccia la canna, ma meglio è pascolar e perche questo non genera certi vermicelli, ne altre infermità, che sogliono nascere nelle spiche, e sia tempo asciutto, sino à due volte si ponno pascere.

Non v'entrino bestie grosse, che col piede ferrato, ò nò, oltre che cacano troppo grosso, col cui molto danneggiano, e calpestano.

Non v'entrin oche, ne domestiche, ne saluatiche, guardalo dalle passare quando sarà germinato, l'orzo hà molto bisogno d'esser pasciuto, come più carico di foglia, e più tenera, e presto putrefà non hauendo così sodo il fusto, come il grano.

TEMPO DI MIETERE le Biade.

L'Esser copioso raccolto, dopò'l seminato, e dopò la pota, come future, e contingenti cose: fallo Iddio solo. A benche i pratici vecchi Agricoltori, come offeruanti dell'andati tempi, sogliono dire questi: & altri simili triti lor prouerbi, e discorsi rurali, là per le lor calde stalle, ò sotto l'olmo in campagna.

Quando accostando il tempo della sì bramata messe,
accon-

DEL FALCONE. 237

acconcisi prima l'aia, per tritare, e battere, & per metterui le spiche, e cataste.

Sia l'aia in loco alto, aperto, e spatiofo, e ventoso, acciò si possa ben seccare, tritare, & auentare i grani, sia lontana dall'horto pozzo, e dal giardino, perche quella poluere gli dà molta noia.

Che si vegga stando il Padrone su'l suo uscio per ladri. Sia ritonda, & alta in mezo, acciò tosto piovuto ella asciughi.

Alla montagna falla sopra d'un bel gran sasso, se ti piace, e puoi.

Poi essend' il grano non arso, ma commodamente maturo, biondo, e giallo di spica sarà bene non lasciarlo abbrusciar più ne campi, perche si perde molto grano, essendo men maturo, si matura anco nella spica il grano è miglior, e più dura.

Cominciasi il campo più maturo: in tanto l'altro maturarà, sia di luna vecchia.

Mietasi pel fresco, ma non si lega, legasi poi la sera, stiano i manipoli in piedi per tre giorni, non dubitando di pioggia.

Secchi, condurrai à casa à tetto, dico: così insieme, meglio si matura il grano: e che l'ocche, galline, anitre, e porci, stiano da lontano. Poi per buon tempo battansi le spiche.

Se il grano si bagna, quello tienlo da parte, vendilo, & mangialo presto, perche sempre puzza, quanto più la paglia sarà trita, e ben stagionata, meglio i buoi la mangieranno in tempo d'inverno, così s'usa à Napoli.

Battuto, secca bene il grano, e criuellalo, poi mettilo su buoni,

buoni sani, & ariosi granari, freschi; con fenestre verso tramontana, stia ben steso il grano, e non in montoni, ma sottile, e riuoltato almeno 2. volte la settimana, anco tre in quei principij, la fenestra a mezzo di mena troppo caldo a quel grano humido, che assai offende.

Il grano trasparente, sarà meglio del bianco. Il raccolto in luochi alti, è meglio che quello de luochi bassi: quel terreno, che non ha hauuto letame, e meglio di quello, che l'hà hauuto, quello che nasce in terre secche, è meglio di quello di terre humide. Questo l'hò detto, acciò che quelli, che colgon assai grani, in valli, piani, e monti, sappino qual hanno da conseruar per loro.

DELLE FAV E.

LE Fave sono diuerse, vorrebbero però tutte esser seminate in grasso terreno, alcune son grosse, altre piccine, chi bianche, chi more, cuoconsi più tosto le bianche che le nere. Le piccine son saporite, e più fertili. Quella che nasce in terreno grasso cuoce, ma in magro nò. Meglio vengono in siti bassi, che in coste, ò monti, vero è, che fià di bisogno tali bassi essere in parte sana, e non assuocata: perche in tai luochi s'impicchiano, e s'annebbiano.

Di Ottobre, e di Nouembre si seminano, e di Febraro, e in terreni morbidi, anco di Marzo. seminansi rare, massime in terra grassa: perche germogliano assai,

sai, zappansi, alte tre dita.

Niuna pianta in fiore vorrebbe acque, se non la faua: ma dopò vorrebbero tempo asciutto. Molti le piantano, e stan meglio, zappansi meglio: figliano più, e fruttano molto più, e gli va la metade manco semenza, si semina in arrompone, Sù le stoppie, con vn sol solco. Ma io crederei, che la Marzola venisse meglio, quando sopra d'inuerno fusse stato arato il terreno.

Le faue grosse, son più belle, ma non son così fertili: La faua ingrassa il terreno, in tempo di abbondanza, quando è sì bella, & alta, l'arano sotto terra, à modo di lupini.

Non si tocchi, dico quando ha fiori, ne qual si uoglia altra cosa fiorita. Non è troppo buon pasto, per stomaco, gentile, è pasto da villa.

La franta senza guscia, arrostita, passa via, ma con olio assai, spetic, menta, & oregano, e questo è la sua medicina.

Le miglior faue, sono le barbantane, grosse, e bianche, fà grosso l'intelletto, e sino le galline, mangiandone, sterleggiano.

Le faue nere, son più cattive di tutte, però tali bisogna macinarle per farne pane.

E volendo conseruare faue senza gorgoglioni, lasciale in molle vn giorno, in acqua ben salsa, ò ben calda pelenta per mez' hora in circa, e vedrai l'esperienza.

Sappi, che la faua marzuola non è buona per seminare auanti l'inuerno, perche teme il freddo e morrà; però cerca faua inuernenga, per seminarla auanti

ti

ti l'inverno . perche questa, come auenza al freddo,
non teme .

DE FAGIOLI.

Et loro diuersità : e qualità de terreni , pertinenti à quelli.

V Edesi gran varietà de fagioli , come gialli , rossi, dipinti, &c. I bianchi seminansi alla campagna di villa; gli altri nell'orti.

Vonno grasso terreno, e ben culto, tagliato, e ritagliato, & interzato, con letame al fine di Maggio, seminasi ben sotto coperto , e sia tempo asciutto , ci vâ poco seme , massime in terreni grassi : ingrassano i campi con le loro foglie, e gambucci, zappansi due volte fruttano in gran copia.

Si mantengono assai , è ottima prouisione di villa, piacciono à tutti, e sono di poca spesa ; perche si mangiano anco senza sale, e ben conditi , asciutti , & à lesscio , generano humori grossi , la senapa è sua salsa , con l'aceto, sale, pepe, & oregano.

I Contadini d'estate gli sorbiscono caldi, caldi, co'l vino buono , dicendo eglino che restan molto ristorati , e rinfrescati. Son buoni pisti nel mortaio, poi fritti nella padella, con olio, finocchi, e pepe, si che restano dolci, e piaceuoli.

Quest' è ottima prouisione per fameglie in villa , massime

DEL FALCONE. 241

me in montagne, oue alle volte con questi soli si pasceranno bene, e grassamente senz'altro per tutto il freddo, e penurioso inuerno.

DEL FARRO.

IL Farro è simile al frumento; tanto che già si nominaua frumento vestito, e simile alla spelta, ma ignudo al frumento; perciò seminasì al tempo della spelta, e del frumento, mietesi, e mondasì, come il grano.

Poi pistasì, spogliandolo di quella sua corteccia di paglia, e fansene buone minestre, per sani, & anco amalati.

Vuol esser seminato in luoghi grassi, letamati, e ben culti: oltre che alle volte seminasì vena, ò vecchia, ò fieno greco per dentro; perche facendo foglia assai, si viene à far vna buona pastura, per tuoi animali beuini.

DELL' ORZO.

Quest'è vna sorte di grano molto aspro nella sua corteccia: ma di sotto v'hà la sua medolla, molto molle, dolce, bianca, e saporita.

Materia attissima al nutrimento dell'huomo, sano; ma più dell'amalato.

Q IN

In herba ottima pastura per le bestie, & in grana per caualli. Anzi che in Grecia il lor ottimo pane è fatto con Orzo, e noi alle volte per amalati in più maniere d'acque, potioni, decotioni i nostri Signori Medici se ne seruono: perciò diceſi Ordeum, ab horrore, vedendolo vsato più in graui medicine, che per pane. Hordeum ab orior, nascendo egli più toſto del grano.

Il pane d'Orzo è graue allo ſtomaco, nutriſce poco l'huomo: ma aſſai il cauallo.

Si ſemina in graſſo terreno il meſe di Ottobre, ſette di ſtā a naſcere, ogn'anno ſeminane nella tua villa, per che oltre che'l grano ſuo tanto ſerue per amalati, e per ſani: ſerue ancora aſſaiſſimo con la ſua herba, e foglia ſi abundante, venendo per tempo, al Maggio, in tempo che non vi è più fieno, ne paglia.

DEL LINO NOSTRANO, ò Marzolino.

IL Lino è vn'herba ſecca, con cui ſi fa tela, paſſa per più di quaranta mani, prima che egli ti ſerua, è di gran ſaſtidio. A campi è herba peſtifera, che abbrucia, come ſterco d'Oca, perciò diſſe Virg. *Vrit enim campum lini ſeges; pongaſi ſe non in campo graſſo & ottimamente culto, zappato, vguale, caldo, & che ſi poſſino adacquare. Miglior terra ricerca il Marzolo, del verniccio, Calabreſe.*

In

DEL FALCONE. 243

In terreno freddo ; seminalo d' Aprile ; ma in caldo di Marzo . In terreno grasso sarà più materiale, e grasso di teglia , & in terreno magro , sarà più sottile, e non si alto . La linosa sia d' vn' anno, per seminare, e non più, di due anni pure serue, ma non già così bene stà sana , & asciutta in tine, che topi non le dia danno .

Si semina bene, eguale, spessa, e quanto più spessa , è meglio, e sia ben netta , guardala da passare, e colombi sin che sia nata tengasi netto, nato che sarà, e nettandolo più volte, in tempo asciutto, non si calpesti molto, non patisca secco . Quando è ben giallo, è tempo rancarlo, e cauandolo di mano in mano, stendasi sottile, acciò secca, e rinolga si, acciò secchi eguale.

Secco, che sarà , portalo à casa, e concialo secondo l'uso del paese, come molto bene fanno le donne in villa meglio di me, come buone Massare . E per esser loro si pratiche ; per questo io non m' estendo in ciò con la penna .

DEL LINO VERNICCIO,

*ò Rauanese , ò per dir meglio ,
Calabrese .*

Q*uesto lino materiale , si semina in paese mediocre; in coltura buona, e ben nutrita, con vn poco di lettrame, che poi lo diffende da i grandi freddi .*

Q

2

Si

Si semina dal principio di Settembre, per tutto detto mese, e di gran canata, se freddi, ò venti non se gli oppongono. Questo vien più alto, e più grasso, e fa più seme del Marzuolo. Del resto fa segli in tutto nel conciarlo, come si fa del Marzuolo.

DEL CANAPO.

Chi non ha acqua per adacquar i lini, & ha buoni terreni, semina Canapo, natura del predetto Lino verniccio, alcuni l'adacquano, altri vogliono, se non fusse più che secco. ch'egli stia al beneficio di natura.

Nasce meglio in terre fredde, che si calde. Se sarà seminato spesso, resterà più sottile: se raro, sarà più alto, e grosso.

Vuole il terreno arato bene, auanti l'inuerno, letamato, & appianato. L'ultima settimana di Marzo si semina. coprendola bene, prima, che nasca, seminaui sù vn poco di sterco di colombo, sopra di cui se gli venisse vna pioggiarella, ò che abbondanza.

Ogni pertica di terra, ci vuole quattro stopelli di seme. Se sarà chiaro, zappasi, quando sarà alto 4. dita: se sarà fitto, ò spesso, s'zerbalo con mani, e questo più volte; le zappe van strette, con le cornetta.

Bianco, e maturo, sterpalo, ò taglialo appresso a terra, solamente il maschio fa seme, lascialo 15. dì di più acciò che'l seme sia ben maturo, poi sù un lenzuolo tal seme secchi, poi ben crinellato, e stagionato, serbalo

DEL FALCONE. 245

balo in luoco sicuro, e sano, sin al tempo, &c. si mette in molle, come il lino.

Del resto consegliati con pratici di ciò.

DE LVPINI.

Questo è fra legumi compreso. Si semina; ò per ingrassar terreno magro, ò per raccorre il frutto, che si mangia molificato in acqua tepida più giorni, anco fassene farina misturata con altra, in tempo penurioso, & anco alle bestie se ne dà.

Se vuoi ingrassar terre, seminalo al Marzo. Se per frutto, seminalo a S. Bartolomeo. E meglio per ingrassare terreni magri, del lettame.

Si semina spesso, quando è per ingrassare. Seminato al primo di Marzo, al fine di Maggio sarà alto, e fiorito: allhora aralo sotto, poi fanne buona coltura, come l'altre, all'Ottobre, per seminargli il grano vuole in aria calda; meglio viene in terreno fiacco, & tristo, & arenoso, che ne grassi. Vuol in terreno asciutto, hà una sol radice, e piglia molto bene.

Non vuole terreni ben lauorati, van coperti grossamente, sono inimici della buona coltura.

Il fargli bene gli nuoce sì che dal dì che vien seminato, mai più si riuode, se non con l'aratro, per sotterrarlo, ò per corne il frutto. Stà ben lungo le vie, oue da niun vien tocco, ne anco da animali, per la sua amarezza. Non si zappa, ne serba, perche per sua natura fa morire l'altre sorti d'erbe. Pionuto, ma-

Q 3 turo,

turo, raccolgasi; secchi serbagli in luogo asciutto, oue sia fumo, perche teme l'humidità: posti sotto d'ogni grossa pietra, escono. è ottimo per ogni villa, c'hà terreni tristi, ò zerbidi; perche doue non s'hà lettame, questo supplisce, & auanza, e vien in ogni sorte di terrenaccio.

DELLI CECI.

I Ceci sono di varij colori, e d'effetti, rossi, bianchi, sanguigni, grossi, piccini, &c. guastano molto la terra, come di natura salati, la di cui salsugine volendola leuare, prima, che sian seminati, si mettono per vna notte a molle, e vengono anco più grossi: e nascono più presto. Ama il cece l'aria temperata, e terreno molto grasso, e ben culto, e non schifa la creta, ma in terra troppo magra, non vien bene.

Seminansi in siti caldi, di Febraio: Ma ne freddi, di Marzo, e chiari, come anco tutti l'altri legumi, per meglio zapparli quando sono bassetti, temono la nebbia, i lepri gli mangiano in herba, colgonfi à luna scema, quando la guscia è secca, il rosso è buono contro la renella: ma meglio è il suo brodo.

Il bianco più accresce lo sperma, & il latte, incitano i Ceci a lussuria, perche son caldi, nutriscono, & infiammano: perciò dansi à stalloni quando han a montare, per miglior compimento del concetto poledrino. Nasceran grossi, messi prima à molle per vna notte in acqua di nitro, ò salnitro, d'alpechino. Così molli

ver-

DEL FALCONE. 247

vorrebbero esser seminati in terreno humido, non
asciutto, acciò non si perdesse il seme, col frutto.

Ma se'l terreno sarà asciutto, seminasi (che così si fa)
in terra asciutta. Patono gran danno piovendo, se
sono in fiore. Chi li semina tardi, non sentono tanto
danno al fiore.

Poca zappa gli basta, perche la lor natura fa morire
l'herbami vicini, pure bisogna nettarli vn poco, mo-
uendogli la terra dal piede, essendo loro piccini.

Non gli seminare lungo le strade publiche, ma lungi, e
da luochi da passaggieri frequentato, e nascosti à tut-
ti, massime alle donne, che gli sono vna secca tempe-
sta, peggio gli trattano de lepri, conigli.

Si caricano, su'l carro, per rugiada, perche facilmente
escono dal guscio. Sian battuti ben secchi, e ben go-
uernati in casse, ò tine. Immagrisce molto il terreno.
Non mancar per ciò seminarne in tua villa, perche
ogni seme è ornamento, & utile di villa.

DELLA CISERCHIA.

Questa è vn certo grano legume, che verso il Re-
gno di Napoli, io non n'hò mai visto, & in po-
che parti d'Italia è conosciuto.

E quì frà noi in Lombardia, non se ne veggono molte
campagne, ne gran monti sù granari, tuttauia, se
ne semina vn poco, mantenendosi à pena la specie
sua.

Vorrebbe aria humida, terra grassa, e cretosa, ò ghier-

ruola;

ruola; seminandola di Febraro, ò Marzo, al principio però nuoce molto alle terre fra tutti i legumi, e pe'l più delle volte, ella non frutta, perche fiorendo non sopporta la fiorita stagione, ne vento da mezzo giorno.

Si semina rara: in herba è buona per buoi, & animali minori. d'Essa fassene buona minestra, in modo de ceci: Et anco fassene pane, misturata con altre grana, per contadini.

DE PISELLI,

ORouioni, dice il Lombardo, &
della Roueia.

IL Pisello (disse il Tosco) domestico, che pe'l più nell'horti si semina, come amico di grasso terreno, si ha da seminare bello, bianco, e grosso di Febraro, in bel sito, e non freddo, zappasi piccino, alto vn palmo, infrascalo per appoggio, senza'l cui non fa bene.

Mangiasi questo grano, pe'l più verde, ingrassa minestra, cioè di buono brodo, ma meglio con l'olio.

Non è pasto da contadino; ma è per lo Signore della Villa, oltre che fa bel vedere nell'horto di villa.

Secco non riesce niente in minestra.

La roueia saluatica viene in ogni terreno leggieri, di piano, colle, ò di monte, è grano materiale, ma molto fruttuoso, per far pane rustico, con altre mondiglie,

DEL FALCONE. 249

glie si semina con qualche faue . Matura poi , e battuta fra quindici giorni , prima che faccia quei vermicelli , ò gorgoglioni , falla macinare , và quasi tutta in farina , vsala questa in villa , perche ne resterà molto contento .

DELLE RAPE.

LE Rape son grosse , bianche , e tonde , i Nauoni , sono lunghi , e gialli , son migliori questi , che quelle , più saporiti , di più gentil nodrimento , più facili al digerire , e non così humidi , come la rapa , e vogliono in terreno arenoso , & asciutto . questo è assai ciuil pasto .

Ma la rapa è rustico pasto , prouisione ottima per la villa , in tempo d'inuerno , cotta in brodo grasso , & ingrassano i buoi con lor foglie insieme , come vsa Napoli , e Francia . Vogliono in buon terreno , ben culto , & acqua , non all'ombra , uan seminate rare , di Luglio , ò d' Agosto . Ma in terreno asciutto di Settembre . Arandolo nel proprio terreno , marciscono e l'ingrassano .

All' Ottobre si cauano , si sfogliano , e si sotterano per far minestra grassa l'inuerno , ò far composta , con l'aceto , come ogni vno sà . Se la lasci nel campo , l'anno seguente farà il seme , & assai , con , cui si fa olio assai commodo per mangiar nelle minestre di villa .

DEL

DELLA COMPOSTA DI

Rape, e carose, ottimo compa-
natico in villa.

AL fine d'Ottobre, sino à mezo Nouembre, mentre le rape, e gnifferi son freschi, belli, e buoni, piglia le rape rotondote, ben lauate, e pelate, fatte in belle fette larghe, grosse poi come è l dito dell anello, poi falle dar vn bollo nel vino, con dentro rami di finocchio, poi cauale, lasciale asciugare, per vn giorno, su vna tauola, che stian larghe, per meglio asciugare, poi dagli il sale, che gli bisogna, riuoltandole bene, acciò si salino a fatto: poi asciutte l'altro giorno metiteli nell'Olla, ben acconcie dentro poi mettegli sopra aceto misto con vn poco di vino cotto, così haurai buona prouisione per l'inuerno, e quaresima, dico vtile, & honoreuole.

Verso Roma la fan in questo modo, cioè cruda. Concie le rape in fette crude, salano la rapa sù vna tauola, oue stà per doi giorni preso, c'hà il sale, gustala si è insalata, mettono tutte quelle fette in vna larga canestra, ò corbello, con sopra vn'assa, ò tauoletta, con di sopra vn graue peso d'vn mortaio, ò doi. Si che, calcandosi ben bene quelle rape, esce fuori tutta quell'acqua, ò sciugo, poi vn giorno le lasciano ben asciugare sù vna tauola poi si mettono ben concie nell'olla, come stan le sardelle ne barili, così saran buone.

Altri

DEL FALCONE. 251

Altri la fanno di quei rapini, ò crudi, ò cotti, ancor loro tengono le genti in pastura, fà bel vedere in tauola, ma in villa gustano più, la doue il pane secco, ti par più saporito, che la torta alla Città.

E poi vero che queste confetture son poi tutte rape, in somma delle somme.

Non mancar però seminar rape per far anco minestra buona tutt'inuerno, in bianca terra.

DELLA LENTICCHIA.

VN legume è questo minuto, di non molta stima, ne sanità, vien in luoghi gerruoli, ò rosetti, a Primavera si semina, e se quel terreno haurà vn poco di lettame, verrà più bella, si semina chiara, poi si zappa, gli piace l'acqua, quando è fiorita, come alle fane: ma dopò nò, è mal sana, però poco conto se ne tiene, tuttauia il Contadino se ne compiace per quella diuersità.

Del Miglio di più forti.

IL Miglio nano, vogliono molti, che fra l'altri tenga il primo luogo, perche più frutta, e la sua paglia, le bestie meglio la mangiano d'ogn'altra.

*Ogni sorte di terreno fà miglio, ma che hà acqua, più ne fà. Questo danneggia manco il campo, e matu-
ra*

ra 15. di prima dell'altro, non teme freddo, pioggia, ne nebbia, e per esser così bassino, non è molestato da venti, ne da vccellatori, è vero quanto più è adacquato, tanto più gode.

Và seminato non molte spesso; perche fa figliuoli assai farà cespuglio di trenta gambe, non vuol miglio nero secco, si zappa piccino, piccino. Però si dice.

Colui, che vuol impir ben la sua tina,

Zappa il suo miglio, quando è in orecchina.

Et anco si rizappa. Si semina di mattina, ò sera, pe'l fresco, con l'erpico ben graue; per meglio calcar la terra, acciò il Sole meno l'offenda, e l'altra mattina si vi ritorna ancora ad erpicarlo, e meglio ricalcarlo, perche così calcato con l'erpico, tanto più tarda a nascere; si che in tanto, gode più l'humido terreno, e meglio germoglia, se chi non sà così, il Sole abbruscia la terra, col seme insieme.

Di Maggio si semina, e s'adacqua assai, anco subito metuto, in buone stoppie, adacquate, ò con vna buona rugiada, si gli mette miglio, che in 40. di viene.

Ama luochi humidi, stracca molto il terreno poco seme ci vā, seminato del nano, che è meglio dell'altro, guardati da passare, e colombi.

Chiaro si semina, sin che la spica è quasi bianca, dagli bere, quando ha sete.

Prima, che la spica sia ben matura, taglialo sù, altrimenti casca il lubrico seme. Subito metuto, battesi, e seccasi bene, e non stia così verde in monte, perche si riscalda, ma mondo, e secco, stia in loco sano. Dura, quella tutta è buona rāgia per le bestie bouine; ma sia prima ben stagionata al Sole, poi messa a tetto

DEL FALCONE. 253

tetto buono. Il miglio, e segala, fa ottimo pane da villa, e perfetto per ingrassare capponi da stia, galline, colombi, o polli. Indurito il pane di miglio, grattato, in brodo grasso, con speciarie, è ottimo potaggio, e di poco nutrimento all'huomo il pane di miglio.

DEL PANICO.

Questo è seme da Primavera, com'è anco il miglio, e si semina nel medesimo modo, e tempo, e loco, abbrusciatosi prima lo strame, arato bene, e ben trita la coltura, con stabbio, a ciò possi il terreno portare la fatica, e peso di tante semenze. Nuoce molto al terreno, in terra secca vuol acqua, va raro, e più volte zappato. In collina gerrosa, pur ci viene nutrice meno del miglio, restringe il ventre, il suo pane ingrassa molto, ma è dissipito, e ruuido, sguisciato è buono in minestra grassa, e magra, con latte di capra, o di mandorlo cotto.

Nel Regno di Napoli hò visto gran campagne di bellissimo panico, con le cui manze, quasi mature nutrono grassamente le lor bestie bouine.

Pisto, cotto, e sorbito, con buono vino nero, gioua molto contra'l flusso di corpo.



DEL-

DELLA SAGINA, ò Melica.

SE lo sfortunato Contadino Lombardo, non seminasse la Sagina ne suoi campi, gli parrebbe non hauer cauato nulla della sua villa, etiam, che hauesse il granaro pieno di frumento.

Ma il Contadino Ciciliano, e Napolitano, e Romano, non vogliono questa poltroneria per casa loro, se non per porci, e meglio sarebbe grano in quel campo, che melica, degna d'esser bandita, sotto pena di galera, a chi ne fa pane, perche rode le budella, come fà la poluere sua si pestifera.

E perche questa è materia tanto odiosa, però si risolve la mia penna non dirne altro, saluo, che se ne semina al Marzo, per farne pane, & ad ogni tempo, per far herba per i buoi, e per cauarne frutto, per animali porcini.

Perche fà anco questo, ch'immagrisce molto i campi, ma ingrassa la sua farina i porcelli.

DELLA SPELTA.

SI confà questa con ogni terreno non grasso, egli viene: però si semina per tempo, prima del grano: perche meglio radica, e fà più foglie, per meglio diffendersi

DEL FALCONE. 255

dersi dal freddo, frutta bene in spatiosa campagna, si trita il suo terreno, come il grano, ottimo nutrimento per caualli, moli, &c. oltre che fa pane con altre ciuaie, sagina, &c.

La sua paglia è buona per far basti, e lo strame per farne letto alle bestie, e di quelle più belle paglie, fra spica, e tronco, fansene quelle belle capelline alla Fiorentina.

DELLA SEGALA.

Questo grano qui in Lombardia è detto Segala; nel Regno di Napoli se gli dice Germano, cioè fratello del grano, ò simile; perche son d'un medesimo modo, come il frumento si semina, e gouerna, come il frumento, per tal simpatia dunque è detto germano, cioè fratello, ò simile al frumento.

La sua pasta è tenacissima, e molto viscosa, però è ottima materia per far miscuglio, con saggina, faua, &c. per far pane rustico, e pane con miglio.

Da se non se ne fa pane, ò di rado, perche non è molto buono, ne di molto nutrimento. Stà però ben seminato nella tua villa, per essere materia si atta à legar bene quelle si fragili misturaccie, e triste mondiglie, quali da lor sole, non potrebbero far pane, ma si bene uniti con questa segala.

DEL-

D E L L A V E C C I A .

Della quale ve n'è di due forti, e l'vna, e l'altra è molt'vtile, in diuerse maniere alla tua villa.

DVe forti di Veccia vorria, che tū seminassi nella tua villa, l'vna, per le tue bestie, con per dentro vn poco di vena, ma che'l terreno fusse souernato, e ben culto: perche questa mistura, al Maggio sarà ottima per ingrassare le tue magre, e stentate bestiole, & di questa basterà seminarne due, ò tre piane, e sarà buona mangia anco per caualli.

E se vuoi anco lasciarla nel campo sino che ha fatto mezo il grano, poi segarla, seccarla, e riporla: sappi del certo, che questa mercantia è meglio del fieno, e fa più operatione, & è meglio d'ogni trifoglio.

Essendo, che in detto terreno vi puoi anco mettere fagioli, e dopò questo il frumento, aiutando però detto stracco terreno, con buona coltura, e qualche poco di lettame.

E questo fallo per ogni modo, e non la lasciare. Meglio è farla mangiar secca, che verde, & ingraffa più.

La veccia poi per far pane, anche ella a Primavera si semina, cō vna sola aratura, ma meglio sarebbe rom per quel terreno inanzi l'inuerno.

Semina si rara, non la seminare per rugiada; ne anco la sera,

DEL FALCONE. 257

sera, per coprirla poi domani. La sua farina è ottima per far pane da villa, con altre misture. fa danno alle bestie pregne, se la mangiano, & s'immagrisce molto il terreno.

S'è possibile, seminala a luna nuoua, perche i lumaghini non gli dan tanto danno, ne i pidocchi.

E bene seminarla lontano dalle viti, a cui dà gran danno.

DEL RISO, TESORO Delle Valli.

D*I gran fastidio è questo grano, ma è anco di gran cauata, à chi sà l'arte può, e vuole. Tre cose principali quì vogliono, terra, huomini, & acqua terreno atto, huomini per quel seruitio, & acqua, sine qua, nulla si fa.*

Lauorasi il terreno à Primavera, con argini, e terreno ben piano, e liuellato, con l'acque alte vn dito, collocato. Seminaui il bel riso quattro stopelli per pertica: ma prima infuso 10. giorni, e più s'hauesse bene il germoglio, sarebbe anco bene.

Seminato, stiani sù l'acqua poco più alta d'vn dito.

Nato poi, alto da tre dita, nettasi; e zappasi, essendo sino alla canna, nettasi.

Cominciando à far spica, dagli acqua sino a rami, ottimo rimedio, per sgombrare la folta nebbia.

Incominciando poi ad esser di colore di miglio, allhora matura leuagli l'acqua, starà così da 8. giorni, maturando à fatto, poi asciutto il terreno, mietilo.

R

E sap-

E sappi questo per aniso più chiaro, sarà bene che l'acqua sempre scorri per tutto, entrando: & uscendo, restandone però sempre per sù da due dita.

Auertendo alli argini, che non faccino danno: taluolta, che il riso non restasse in asciutto. Lasciandogli così poca acqua, il sole meglio scalderà.

Essendo il terreno più grasso manco d'acqua bastardà. Ma essendo più magro, più acqua gli conuerrà.

Questo risaro seruati da quattr' anni, poi mettenui grano, che farà molto frutto, lodo io, che si semini assai riso, ou' è comodità: fa però tal sito aria maligna, ma l'utile non mira a ciò hauendo dal riso minestre torte, e pane misto con altre farine, e di molto polso, e forza: & è proprio perfetta bazoffia da contadino, c'hà lo stomaco d'acciaio.

D E L L' A V E N A .

L' Avena domestica, è piana, liscia, e non pele, a, come la saluatica, a primauera si semina nel fin di Febraro, abbruscia questo seme molto il terreno, come fa anco il lino, e la peccia, non molto spesso si semina, ma in morbidi terreni, humidi, e grassi; anco nel terreno mediocre, più presto appetisce luochi piani, e valli, che alti. Nell'asprezza del verno non si semina, essend' ella di natura fredda; perche prima che nascesse, morrebbe.

E bene, essendo ella bassa, mondarla, ò zapparla via di lungo, leuando quei herbami più nociui, questa non si pasce, come'l grano, per esser ella troppo morbida, e tenera, perciò guardisi dalle bestie, che per sua
dol-

DEL FALCONE. 259

dolcezza, più che voluntieri la mangiano, il suo grano è dolcissimo, per metter in qualche misture, per pane rurale, è pasto per caualli, la sua paglia, e suo strame è ottima mangia per caualli, e bestie bouine ma fa che siano ben stagionati, & in luoco asciutto gouernati, pe'l tempo brumale, che le neui, ghiacci, e prine aboundano.

Perciò semina *Auena* nella tua villa.

DEL TRIFOGLIO.

Con quest'herba s'ingrassano i sterili campi, seminando d'Ottobre i grani, è bene seminarui anco per dentro seme di trifoglio, massime ne buoni terreni, almeno vna libra per pertica, come vsano i Bresciani, molto auertiti nel fatto dell'Agricoltura. Si che le lor stoppie paion vecchi prati.

Il Trifoglio è la prima herba fra tutte l'herbe de prati porta la corona, fra tutte l'herbe da fieno, e nasce per tutto, chi carezza vn poco sino i più tristi terreni.

Per questo di gratia non rimanga la tua villa ogn'anno priua di quest'herba. Seminala, in nuouo prato, à Primavera, e quanto è più spesso è meglio, poi all'Ottobre ne frumenti, ma non così spesso, come nel prato, perche questo ingrassa non solo le bestie, ma il terreno ancora, dou'egli è seminato.

Quello di Primavera, lettama bene il terreno, ben arato, poi seminato, per tempo humido, erpicalo sotto:

R 2 ma

ma se fusse terreno, e tempo secco, aralo ben sotto.
 Se la stagione l'accompagna, felice, e ricco te.
 Così il prato, se l'adacqui, e se sarà nelle stoppie, dall'ombra di quelle sarà conseruato.
 Onde metuto il grano, seghi sù lo strame, e fieno insieme.
 Oltre che se il tempo andasse humido, da quella stoppia ne caui vn'altro fieno.
 E poi restaci ancora in detta stoppia da pascere per tue bestie, restando il terreno ingrassato.
 La semenza non ti manca alle botteghe, e non è cara: anzi, che l'hai nelle tue mangiatoie, ò sotto, oue si getta giù il fieno, quanto più lo semini nel prato, sarà molto meglio, massime quando il terreno sarà ben purgato, culto, & netto.

PER FAR VN NVOVO prato col trifoglio.

A Vanti l'inuerno, appiana bene quel campo, che vuoi pratare, arandolo più volte per lungo, & per trauerso, e sottilmente, lasciandolo con manco solchi, che si potrà, poi sia bene erpicato, e pianato perfettamente, leuatone ogni monticello, ò costa, prima che gli dij l'ultimo solco, dagli sopra il letame ben compartito, poi coperto con l'aratro, e perfettamente appianato con l'erpico, poi seminaui sopra Avena, & assai trifoglio, erpicato più volte, e se il terreno fusse arido, prima adacqua detta terra perche presto l'auena col trifoglio nasceranno, nata, e fatta

ta

DEL FALCONE. 261

ta grandicella l'auena, e trifoglio, bisognando, dagli acqua non piovendo.

Maturo, mieti, poi sega lo strame herbosso, poi adacqua il nuouo prato s'ha sete, che tosto vedrai vn bello, e nouello prato, haurai fieno pratese, funghi, e fiori di prato, aria d'vn bel prato, herbe, e fiori di prato, verzura di prato, correnti ruscelletti di prato, odore di fiori di prato, ombre di prato, con tante herbe medicinali di prato.

Meritamente ha questo nome di prato, cioè parato, parecchiato a darti il frutto con poca spesa, pratum, quasi paratum, questo ti terrà i buoi, caualli, e villa grassi, e parecchiati al lauorare ad ogni tempo: ma senza fieno i buoi non ponno lauorare, e lo strame, fa lettame tristo, e magro, ma hauendo fieno, si fa grasso lettame, grassa la villa, grassi i buoi, grassi i caualli, grassi sino l'animali, e la famiglia grassamente la trionfa.

Questo non ha paura di tempesta, non di brina, non di nebbia, ne di neue. Non ha bisogno di semenza, non d'aratro, ne di suo tagliente vomero, ma ogn'anno, tre, e quattro volte t'hà parecchiato il suo copiosissimo frutto, e con poca spesa, e fatica. Si nettano però ogn'anno, leuando sassa, spini, e simili impedimenti, facendogli suoi commodi adacquatori, cataratte con l'acqua al più ogni 15. giorni erpicandolo à primauera, pianando quei terracci, ò letami datigli:

Non vi paschino per dentro porci, che cauano la corteccia, e cespugli, quando è bagnato, niuno animale lo calpesti, quando son troppo vecchi, rompegli, & fanne de noui. Indi ne cauan grano in gran copia, e

R 3 per

per trent'anni non haurà bisogno quella coltura di lettame,oue oltre al grano haurai belle rape, e lino domestico, & in grand'abondanza. Sia in sito basso,atto ad eſſer adacquato,il lettame fresco, caccia più herbaccio d'estate dagli acqua torbida, per meglio appianarlo subito seminato, adacquiſi leuando col zappone qualche herbaccio, indegno del prato.

Sega il prato, che il seme non ſia caduto, perche il fieno, reſta più ſaporito, fallo ben ſeccare, & aſciutto, gouernalo: perche il buon fieno fa buona la villa, ſenza cui ſi ſtenta.

Vn luoco magro. alquanto pendio verſo nona, ò mezo giorno; ſarà loco atto per fare vn bel prato.

Prima auanti l'inuerno roncato, ſzerbato, leuate le ſaſſa groſſe, e minute, ben piano, baſſo sì, che con facilità ſi poſſa adacquare, e ſenza fatica.

Sia poi letamato al Febraio, per ſeminarui vena, trifoglio, e ſeme di mangiatore, e di caſſina, nel creſcere della luna.

Quei ſaſſi metti ſù la ſtrada, e falla buona, perche eſſendo buona ſtrada, i paſſaggieri non entreranno nel prato a danneggiarlo.

E ſe in mezo, ò fuori d'ordine fuſſero piante, leuale ad ogni modo.

O potreſſi ſeminare detto prato a Primavera, con vena, e vecchia, e mezo maturo, ſega ſù, fa ben ſeccare, e riempe la caſſina, prouiſione ottima, & aſſai, poi adacqua, etiam che l'acqua fuſſe torbida, ma non in furia, che l'acqua non ſcopriſſe le tenere, & nuoue radici dell'herba.

Vn prato alto, ò in coſta, aſſai patiſce per vento, e ſole,
acqua

DEL FALCONE. 263

acqua assai, ci vuole per farla montare, con molta spesa, e fatica, però fallo in sito basso, & arioso, così ogni poco d'acqua con facilità si bagna, perciò in Greco il prato si chiama limon, cioè fangoso, più tosto sito in villa, ch'in monte.

Oltre che si ponno raccorre l'altrui scolature de prati, materia grassa per adacquare il tuo, così basso, senté più l'humido, e manco acqua l'adacqua, e manco è percosso da venti.

CHE COSA BISOGNI INTORNO al prato della tua villa.

Bisogno fià, che'l prato sia asciutto, e che coli bene e che dentro non vi muoi l'acqua, acciò sia prato e non palude, ò cantarana, e se bisogna, per meglio scolare, fagli per dentro suoi fosatelli, perche ti certifico che la troppa copia, ò mancamento d'acque, guasta il prato.

E quando letami il tuo prato, ò campo, danne più sù la costa, che nella valle, perche sempre cola in giù, però poco letame dà alla valle.

Il fieno non sia mal maturo, ne troppo, non sia mal secco, perche marcisse, ne troppo secco; perche resta dissipido, come strame, stà bene il fieno in mucchi acuti nel prato, per l'ingiuria di qualche pioggia, e perche meglio si matura, cōuoce, e suda alquanto uscendo qualche mal odore si rimoue caricandolo essala, piglia aria nuoua, restando odoroso, come speciarìa.

R 4

E sarà

E sarà questo fieno domestico, saporito, come pero, ma se fusse in trista valle, ti farà giunchi, e fieno saluatico di mal'odore, di tristo sapore, salso, nitroso, e di mal nutrimento, che fa cacadre sino le budella.

Nota che il prato lungo, lungo, assai patisce adacquandolo tutto da vn sol capo, che si laua giù quanto vi è di buono, e caua sino le radici dell'herbe, se cō quella acqua si continoua; perciò meglio sarebbe quella si lunga piana compartirla in due al trauerso, a mezo, à questo modo l'acqua gli sarà madre, ma a quell'altro madregna. Sia dunque curto, ò quadro, il pratolino, ogn'anno carrattando quei arginelli di terra matura, poi stia serrato il prato, che non v'entri niuno mai, se non in tempo del fieno, fagli d'intorno vna siepe spinosa per riparo del prato: Et anco per la legna, che ogni tre anni haurai, tagliandola al solito, buona legna.

DE SALICI DOMESTICI, Per vso della Villa.

Intorno al prato procaccia, che vi siano salici assai domestici, per far le viti, Et altri infiniti seruitij, che in villa ogni giorno occorrono.

Piantaui anco salci saluatici, in bei piantoni, per hauer legname, e pali per le viti, e pertiche, per far cerchi per le botte, orni, Et vighuola, Et c. Siau dico piantoni assai d'intorno à prati, oue son acque, Et il Salice hà buon ombra, poca radice, fa assai legname, e più

DEL FALCONE. 265

più si mantiene di quello d'albera, qual hà cattive radici, ombra, e presto il suo legname marcisse nelle viti.

Sarà bene far vn saliceto lungo qualche fiumicello; perche l'abondanza de legnami da viti, renda vtile alle viti, che fan più legnami, e l'vue senton meglio il beneficio dell'aria, quando son sostentate da alti, e forti pali. Di Febraio si piantano i piantoni, con fargli la buca con il badile, prima, poi col palo, poi mettelì giù con terra nuoua intorno, ben calcata, come fanno i contadini.

Ogni pianta si mette giù con molta diligenza, & al suo luogo: perche morendo vna pianta, è difficile cosa ripiantare in luogo di pianta morta, pianta, che prendi, perche l'ombra de primi piantati, fan morire facilmente quelle, che tu di nuouo rimetti, & i più vecchi, e potenti opprimono l'ultimi, e più deboli, e gli confondono: però si molto auertito la prima volta à piantar bene.

Auertissi, che la tua villa sia cinta de bei fossi, che son anima de campi, e facendo fossi nuoui, quell'è luogo, e tempo di piantarui salci domestici, saluatici, albere, roveri, quercie, olmi, & ogni sorte di piante, intorno à fossi nuoui, tutte le piante attaccano, non ti scordar questo mai, perche i fossi, i frutti, e piante d'ogni sorte d'alberi sono come vna corona d'oro in testa del Re, e questi legnami presto verran per seruitio della tua cucina, fabrica di villa, & anco per la Città.

SEMINARIO D'OGNI forte di frutti.

Il foglio al mese di Natale piantare le noci di bellissima sorte, con la caucchia, nel modo, che si piantano i cauoli, lontane l'vna dall'altra vn palmo, & sempre due, ò tre, perche oue ne sono sempre da cinquanta, con persichi, amandole, prugne saluatiche, poi di man in mano in estate, nasbenghini, fichi d'ogni sorte, e prugne in estate, viti, peri saluatici, e cose simili, quali poi trasporto a primavera, ò per l'horto nostro, quì nel Carmine di Piacenza, come tu puoi vedere, ouero le trasporto fuori alla nostra villa d'Albiano, appresso alla Nure, di sotto di Pontenune.

Là doue io ci hò piantato vn gratioso giardino di piante nobili, di peri, pomi, moniache, maroni, noci, massenghi, pesche, prugne, & de quolibet genere muscorum. *Coll. cap. 16. lib. de arb. et seg. cap.*

Et tu fac similiter, con vn sì bel seminario.

Ma nota quì, che'l seminario sia in terreno non molto grasso, com'è nell'horto; perche a questo modo, leuate dall'horto le piantarelle, ou'è terreno grasso, & ri portate in villa, ou'è il terreno leggieri, facilmente dette piante non attacaranno là. *Coll. not.*

Perciò fa il seminario in villa appresso di casa, non nell'horto, ma più tosto nel giardino. Così ogn'an-

no

DEL FALCONE. 267

no a tempo opportuno haurai inesti, & altre piante, per ripiantare tutta la tua villa, abundantemente. *Pall. lib. i. cap. 34. Cat. Cap. 48.*

Seminai nel viuaro delle castagne, semenze d'olmo, di peri, pomi, ogni seme nasce, poi quel che v'è inestato, e quelle castagnette con le radici, sono da trapiantare, poi fatte belle, inestale. tagliando le gabbie, metteranno quei rami, quali inestari, à pita canello, e vengono facilmente à questo modo.

E questo fra l'ottava di San Giouanni, da meza estate.

Le tue castagne di grosso tronco, tagliale sù, se n'hai bisogno, poi quei getti che nasceran da quel ceppo, fagli dentro inesti à pita, e presto haurai castagne, la castagna saluatica è buona, ma non come la domestica inestata, ò apita, ò à coronetta, ma sian verso sera, perche al mezo dì patono molto l'inesti.

DEL CASTAGNETO. *Pall. cap. 10*

nona ed. coll. lib. 5. cap. 37.
DIcono i pratici di questo far il castagneto, che la castagna, ottimo frutto, vorrebbe vn sito, non molto caldo, oue pate troppo la sferza del sole, vuol dunque più ombra, che sole, valle, che monte: e terra molle, che secca, meglio sarà piantare i maroni, che le piantarelle, con la radice, perche più tosto germina la seminata, che la piantata, qual starà doi anni prima c'habbi presa, & allegnato bene: perciò giudicasi meglio impire il campo di seme di maroni, che

'che di radici di castagne coltiuato prima bene il campo, poi pianta in quel modo, come si piantano le viti, con ordine.

Le castagne che vorrai seminare, ò piantare, bisogna torle da vn castagno, che ne facci assai, tonde, e non longhe, che sian sane, e state nell'arena sino al Marzo, a questo le conoscerai, se sarà buone per seminarle, ò piantarle: mettendole nell'acqua, quelle, che staranno a galla saran cattive, ma quelle ch' anderan al fondo buone; in questo castagneto non vi si fermi acqua. Quest' albero non hà bisogno di lettame. Non stà bene la castagna in luoco, oue si semina, piantin- si nel castagneto di montagna, le castagne lontano l'vna dall'altra almeno 20. braccia, e le piante nouelle di due anni, sian polite di sotto nel piede se pululano: leuandogli quei germogli, sia da Primavera, prima che spontino. L'istesso dico d'ogn' albero.

Son mature le castagne, quando che lor ricci cominciano ad aprirsi. Sbattute le castagne, i ricci, che non sono aperti, si mettono in monte, e da loro maturano, e s'aprono ma credo, che quei, che s'aprono da se sù la pianta, e cascano, sian i migliori, è duro pasto la castagna, tuttauia dicono, che dopò pasto, cotte a rosto son buone, aiutano la digestione, e fan effetti sanatiui molti, quietano il vomito, confortano il ventre, & aiutano ad orinare. Crude non son buone a chi patisce tosse. Dal frumento in poi, più nutrisce la castagna d'ogn' altro grano, e frutto. L'ombra sua nuoce all'altre piante. Il suo legno non s'intarla, tagliato per buona stagione, e nell'acque si mantiene.

DEL-

DELLI POMI NEL GIARDINO in villa, e per l'istessa villa.

IO prouo, che nel piantar frutti, massime in villa, non v'è molta fatica, e v'è molto utile, spasso, & allegria di cuore; là doue standomene godo quel fresco, veggo quei fini colori di frondosa verzura, fiuto quei si soauì odori, con che l'alito si rinoua, e recrea, gusto quei meli con tanto gradito sapore, parendomi essere là nel terrestre Paradiso, con il mio primo Capo Santo Elia, Profeta Carmelitano, poi godomi à larga battuta, quelle sì armoniose musiche di tanti gorghizzanti vccellini, sù quell'alti, frondosi palchi.

Con vna continoua vista de varij frutti, che l'vno all'altro succede. Son tutti questi potissimi mezi, che inuitano, pregano, e sforzano ad appiantare, & incistare frutti, di cui ne godo, e goderà la mia R. Posterità Carmelitana. Ciò fò più che volontieri, etian-
dio, ch'io sia in età di 60 anni. Essendoni quest'altro buon rispetto, che non v'è huomo per vecchiarello, ch'egli sia, ch'egli non sperì viuer almeno vn par d'anni, e spera goder anch'essò parte delle sue fatiche: come anch'io godo, e spero ancora godere.

E tanto giù godo, e gusto prendo, considerando, che quelle piante mie, ò nesti han giouato a passati, giouano à presenti, e giouaranno à posteri, sin che la pianta samperà.

Il seminato di vn campo ti dura vn'anno, ma piantare, & inestare vn pomo, però, d'altro, questo sarà per te, per tuoi heredi, e fino alla generatione.

Oltre che altri piantarono per noi, e noi planteremo per la posterità nostra, perche niuno è nato solum per se stesso.

Noi goderemo le fatiche de predecessori, le nostre goderanno i nostri successori: e questo ricerca, e vuole, la perfetta vicendeuole carità.

Piacciati dunque questo diletto di villa, con piantare, inserir di ogni sorte di pianta, da villa: nella cui arte gentile, anzi virtù, sino i Re, Imperatori, e Papi si sono dilettrati.

Sendo che oltre il gran piacere, che se ne prende, vi è appresso l'utile, pungente sprone d'imparar tale arte.

Horsù, à pomi ritorno, questo frutto viene ad ogni aria: ama il terreno nero, grasso. & humido. *(at. c. li. c. 20.)*

Son diuerse sorti in qualità, quantità, continoua, colore, odore, sapore, e nomi arbitrarij. *(coll. cap. 25. de arbor.)*

In luoco magro vien verminoso Piantansi le piante saluatiche, poi prese c'hauranno di tre anni intorno inestali, in domestici, di bella sorte. C

Volendo ripiantare qual si voglia pianta, segnala s'hà il tal ramo verso sera, ripiantala, con quel ramo verso sera, così haurà l'aria medesima, e manco patirà.

Se semini le piante, tardi vengono. *(coll. c. 20. de arbor.)*

Piantato di ramo, con qualche radicetta, tardi, è male riesce.

Meglio sarà inestare pomo domestico sopra saluatico, & anco sopra domestico, quando il domestico è incal-

DEL FALCONE. 271

calmato sopra domestico, riesce molto migliore. sù
pruni, metteui pesche, e cotogni, e sopra peri ci verrà
anco il pomo, detto pomo, pero.

E sopra il cotogno metteui ogni sorte di pomo. *vide Pall. in Feb. fol. 293.*

Non si cura il primo di lettame. A primauera, rimondalo, perche vien più fertile.

Se le formiche gli dan noia, mettegli intorno sterco di porco, con humana orina.

Dicon anco, che si può inestare sul spino sorbo, e pesco. Fassi questo inesto à Primauera.

Se pomi cascano al Luglio, ò Giugno, lieuane quei più tristi, e quel suco, che andaua a corrotti, produrrà in abbondanza a sani, i rami troppo carichi aiutali con pontelli, ò leuane in parte di quei più deboli, maturo ch'egli è, coglilo, dico a mano. *Pall. fol. 293.*

I più tardi colti, più si manterranno.

Habbi lunghe scale, e strette per ammontare ogni sorte di frutta, in tempo asciutto, senza vento, trascieghe sempre le più belle, che più si manterranno, sù la paglia, chiuse le fenestre.

Dicono, che tutte le sorti di peri, son migliori in valli, e piani, che in poggio, il pomo non dura molto, però inestalo giouane.

Il pomo vecchio, non hà tanto sapore, come il giouanetto.

Si pianta assai sotto; perche sua radice procura inalzarsi. almeno vna volta l'anno zappagli d'intorno dico a giouani: ma a vecchio non occorre.

A giouani dagli vn poco di letame con ceneri, almeno 20. braccia l'un dall'altro siano distanti. *Coll. c. 25. de arbor.*

Quanto è in terreno più secco, sia la buca più fonda. *Pall. in Feb.*

Se cap. 19.

Se i frutti cascano, metteui sù la radice sterco di porco. *vide Pall. fol. 292.*

Se il vecchio patisce formiche, ò altro difetto, taglialo sù, & in suo loco rimettene vn nuouo.

Ogni pomo, si conserua bene nella melica, ò nell' Orzo, ò sù la paglia coperto, in camera fredda, asciutta, oue non entra aria.

Trito, e ben pisto fà vino, ma non dura, il saluatico, acerbo alquanto messò in monte. per cinque giorni, poi gettato in vna tina, con acqua piovana, ò di fonte, coperto il vaso, in vn mese sarà aceto, sopra di cui si vi può gettar oltr' acqua, cauando aceto.

I maturi più tardi, si mantengono, quello, ch' è senza odore, e non maturo, non è buono, ne sano, lascialo.

Sempre che vai nell' orto, orina alla pianta del pomo ò sterco di capra, e fece di vino vecchio, dato alla sua radice, gli fà produrre miglior frutti.

Coprendosi i pomi con l' alga di mare, ò in foglie di fichi si conseruano.

DEL POMO COTOGNO.

*Pall. in Feb.
fol. 293.*

Questo pomo, per innata sua nobiltà, si ritruoua fra Signori, e primi solenni conuiti, oue come ultimo condimento, serue per sigillo dello stomaco. All' altri è in tutto dissimile, in forma, dolcezza, sodezza, odore, e sapore.

Si che à me pare fra tutti i pomi il primo. Di più, suoi rami in cherti pezzi tagliati, giouanetti d' vn' anno, pian-

DEL FALCONE. 273

piantati à Primavera, in luna crescente, attaccano & in poco tempo producono frutti. Di più sù questo albero, si gli può inestare ogni sorte di pomo, pero, pruno, moniache, &c.

Meglio s'appiglia in terre fresche, e temperate, che nelle calde stà bene in humido sito, ò ripe de fiumicelli correnti, ò di paludi, i suoi semi secchi, e seminati à modo, fanno bene, e presto bella, & odorosa siepe, quando si ripiantano con la radice, facciusi fundala buca, acciò senta più dell'humido, meglio riescono i piantati de barbatì, che quelli de ramettì sbarbatì, quando de questi giouani rametti fai siepe, tondala sino à terra, così tosa meglio fà. A grandi gli piace cenere intorno al piede, tienlo netto intorno al piede, leuandogli quei cespuglietti, e lauorandoui d'intorno, vn poco di lettame gli farà buon seruitio.

Stan bene ripiantati spessi, pur che non si tocchino.

Se s'adacquano, i frutti vengon più grossi, migliori, & più presto maturano, Ogni sorte di frutto, che vi si inesta sù, resta più saporito, e di bonissimo odore.

Sino il granato gli attacca sù bene: & ogn'altro albero, che porta dentro seme.

Non si colgono, se non ben maturi, à luna vecchia, così ogni altro frutto, e sian colti con i picanelli, in tempo sereno, con vn pauno nettansi ben da quel peluzzo. Si conseruano nella vecchia, ò nell'orzo, che non si tocchino: in luoco freddo, senza fumo, e senz'aria che tosto gli corrompe. Et inui non siano altri frutti, perche gli faranno tosto marcire. Cotti son molto buoni, pe'l stomaco, e per l'orina. Come si facci-

S

no

no confetture con questi sì rari pomi, consegliati col
speciale, ò con le tue madonne, che sapran ben fare,
almeno l'ordinaria cotognata: prima tu dunque di-
lettati, che nella tua villa vi siano tal piante, che
lor frutti ti renderanno odore continuo in tua ca-
mera, e cassa.

Oh benedetto frutto, sopra di cui se gli può inestare ogni
sorte di frutto, tutti piglia, tutti accetta, con tutti
s'unisce, niuno rifiuta, & con tutti facilmente si
confà.

Coll. 23

de arbor.

Tab. 299 in Nouemb.

et Martio

DE' POMI GRANATI, De' quali ve ne sono di tre forti.

IL Pomo Granato è simile alla vite, che vorrebbe
essere piantata al mezo giorno, troppo volentieri
si gode quella sì serena, e calda vista.

Son di tre forti, dolci, forti, e di mezo sapore, vien però
in ogni sito, alto, basso, piano, sassoso, ò nò; pur ch' hab-
bi sole, si contenta. in luoco freddo, non frutta, pian-
tansi per luna di Febraro, ò Marzo.

Facilmente con sua radice prende. Ama terreno cre-
toso, ma anco grasso.

Sopra del mirto, e morone si può inestare, e granato
sopra granato. stà meglio in luoco asciutto, & are-
noso, perche il frutto meglio, e più in lungo si con-
serua.

In tre modi si pianta, con radici, con rami, che mala-
mente attaccano, e con il loro seme, ma questo v'è
molto

DEL FALCONE. 275

molto tardi, & han poco sapore. Son migliori inestati.

i pianta anco cosi: Piglia vn piantone di Granato, grosso, come'l braccio, lungo tre palmi, acuto, & piantalo con la mazza, in luogo grasso, auertendo non lo spaccare.

Poi liscia ben il capo percosso, e siaui lettame di porco, imbratta detto capo di sopra con sterco di porco, e resta fuori della terra mezo palmo.

Altri fan la buca grande, con sterco di porco singolar medicina per questo albero, cosi lo piantano, e spaccano il piantone da basso in quattro, con d'intorno quattro pietre, per doue usciran meglio le radici, e non s'apriranno i frutti, e sia quel piantone piccato con la punta del coltello, come ch'è legno duro, donde n'usciran le radici, in quella spaccatura mettegli dentro vna pietra; perche prenderà meglio, auertisci à mettere il grosso del piantone in giù; perche altrimenti restarebbe nano, verò è; che i frutti non si spaccarebbono.

A Primavera si piantano, e spessi, doi, ò tre passi lontani l'vn dall'altro. In piano piantato, sia la buca fonda doi palmi, in collina tre, acciò le radici non patino, vadino più basse, & habbino assai humore, leua quei germogli dal piede, non habbino più di doi rami grossi dal piede, e netti, perche dan troppo danno alla pianta maestra quei cespugli. In luoco troppo humido fan frutto brusco, e di poco sapore, però stan meglio in asciutto, oue mai s'adacquano. Dagli sterco di porco, & orina d'huomo, ottima cosa, che non gli lascia cadere i fiori, ouero cenere, ò liscia.

S. 2 Pio-

Pouuto ch'è, crolla la pianta gentilmète. perche quell'acqua fà cadere i fiori.

Ogn'anno almeno vogliono essere mondati vn poco, vangagli dal piede, per leuar le formiche, & herbammi, e quella terra non sia à monte, ma piana. Sterco di porco con orina d'Asino miste, fan morire le formiche. Non coltiuandolo, vien saluatico, e sterile. Suoi frutti. conseruansi mess' in acqua che bolle, & subito leuati.

Queste piante in villa fanno buone siepi, son gentile, e vaghe all'occhio, con tant'vtilità di sì bei frutti, piaceuoli ad amalati, & a sani leuandogli la sete.

Gli agri, prouocano l'orina. Durano assai le piante: aben che il tronco secchi, restaci sempre qualche radice, che si rimette.

(oll. c. 24. de arbor.

Ball. in februario

DE PERI.

cap. 25

IL Pero così si nomina per esser fatto à piramide, in Greco dicesi Apios, cioè domestico, ò apio, cioè dolce, come mel dell'Ape, son manco peri, che pomi durano manco i peri de pomi, però piantonsi più pomi, e manco peri. E pe'l più delle pera bisognaci mangiarle cotte, tedio, spesa, & imbrattamento de touaglie, ilche non auerrà delle mela, che pe'l più mangiansi crude.

Varie sorti sono di pera, per rispetto dell'inestare si vario, e fantastico, con cui si fà apparire vn frutto nuouo, non mai più visto, ne pensato, ogn'vno gli mette il

DEL FALCONE. 277

te il suo nome, di capriccio, e secòdo l'uso della villa.
 on varij i peri, così i lor nomi, gusti, & anco sapor
 varij, chi caldo, chi freddo, humido, secco, chi matu-
 ra per tempo, chi tardi, e chi mai è ben maturo, chi
 ama il piano, chi le coste, chi montagna, chi matti-
 no, chi sera, chi mezo giorno, chi grasso terreno, ma-
 gro, cretoso, arenoso, giarroso, e chi sassoso, chi lungo
 il fiume, e chi è inimico dell'humidità, e ciò che del-
 le pera dico, dico anco d'ogn'altra sorte di pianta
 fruttifera.

Quest'albero sostiene ogni aria, & in ogni sito, e terre-
 no s'allegna, e fruttifica, nel magro terreno fa pic-
 cioli frutti, ma saporiti, nel grasso, in collina, d'à
 piedi del monte, nobili, e saporiti, e nelle valli, assai
 frutti, ma dissipidi, cioè senza colore, odore, & sa-
 pore.

Piantansi in freddi siti, la Primavera, in caldo di No-
 uembre: intemperato ad ogni tempo si seminano, ma
 tardi vengono, e non producono molta frutta, man-
 tengonsi però lungo tempo, fatti grandicelli, inestansi
 ne rami giouani, tolte dalla buona pianta, ma verso
 nona, d' mezo dì.

Trapiantane qualch'vno senza inestare, che farà frut-
 to assai grato ouero piglia di quei rami con le bar-
 be, nati a piedi del pero, che ti farà honore, anco sen-
 za inestargli, ma inestandogli, meglio sarà, ma tai
 piantarelli non s'inestino fino che non hauran alme-
 no da quattr'anni.

ALTRO MODO

Di piantar Peri.

ALCuni piantano rami giouani de Peri, con vn poco di vecchio attaccato in luochi humidi, alle volte prendono, ma di rado voglion alle volte acqua, altri inestano sul saluatico; e questo molto mi quadra: poi si trasportano doue ti piace in buona buca, con buona stagione, asciutta, senza vento; con buono, grasso, & asciutto terreno, intorno alla radice, col suo paleito, che'l vento no'l crolli, & questo al fine di Febraro.

Piacemi ancora, se non è gran freddo, ò acque, piantare gli insitimi verso Decembre, perche il terreno si gli accomoda d'intorno alla radice, si bene, che parrà sia piantata vecchia, à Primavera.

S' inestano i peri sù peri, sù pomi, massime sù'l Cotogno, sù'l amandola. vuol esser lauorato intorno al tronco, stando scalzo l'inuerno, con vinaccie al piede, ò cenereccio, così i fiori non gli cascaranno, massime essendo la pianta in terreno asciutto, ma nelle valli, dagli vn poco di lettame.

E se non fruttasse, medica la radice con fargli vn taglio nella radice, con la scure, poi ficca in quel taglio vn chignuolo, poi copriui di terra, con ceneraccio, e facciasi questo prima, che giunghino i gran freddi, debbe hauere pianta d'vn sol piede: di tronco, alto come vn huomo, cimato, e fatto in forma rotonda, così

DEL FALCONE. 279

così sarà proportionato, farà più frutti, haurà bell'aria, e più saporito frutto, e quando ne farà troppo, al-
legeriscela, leuando le più brutte, minute, e differ-
tose.

Al pero leuagli quelle secche frondi, che d'inuerno ri-
tiene: da cui nascono vermicelli, che poi mangiano
i frutti è il pero graue peso nello stomaco: quindi se
mangiano dopò pasto per calcar giù i cibi nella sto-
maco.

Chi le mangia digiuno, subito gli beua dietro vn bie-
chiere di vino buono, beuendo acqua è cosa veleno-
sa, fan ottimo confetto sotto le ceneri cotte, son gra-
tissime allo stomaco.

Quest'albero è frale, però cogliendolo manale con de-
strezza, che non rompi i rami ogni pero si coglie
quando è maturo, perche in diuersi tempi matura-
no, la cui maturità si conosce al colore, odore, e sapo-
re. Nella paglia, ò biade si conseruano.

Le pera saluatiche non ben mature, messe in monte per
tre dì, poi poste in vna tinella, con acqua di fontana
sopra, ò piauana; coperto il vaso per 30. giorni verrà
buono aceto.

DELLA NOCE,

E suoi effetti, e natura.

*coll. c. 22. de
arborib.*

LA noce è detta Nux, à nocendo: perche mangian-
done più, fanno dolere il capo, come dure di di-

S 4

gestio-

gestione: Di quì i Greci la dimandano Carion, a gra-
uedine capitis, genera tosse; spacca la cima della lin-
gua, poi l'ingrassa: Si che mangiandone di lei si di-
ce; vna nux prodest, Secunda nocet, tertia verò mors
est. è si nociua la pianta della noce, che sino l'ombra,
sua, là donè tocca, in infetta, si che quel terreno, vi-
te, ò frutto, che v'è sotto, non frutta pur vn poco. E
dormendoui sotto, e si malegna quell'aria ombrosa,
che stordisse l'huomo, e gli genera stordimento di cer-
uello.

Hà però anco in lei delle perfettioni, però piantane,
affai dico, ma siano di buona razza, e di corteccia
sottile, e frale piantale non in terreni buoni, ma
leggieri, ò zerbidi, non mai per filagni, ma si bene
nel fondo del filagno, di sotto, dico di sotto, nota be-
ne, perche l'ombra v'è in là, e non ti dà noia veru-
na.

Sempre piantala con l'agozzo in giù.

Pars acutior sit inferior, disse vn grand' Agricoltore,
l'agozzo fa la radice.

Piantando la noce, metteui sotto vna scaglia, acciò
quella sua radice si sparga.

Piantando le piantarelle di noci, nò gli tagliar mai via
quella sua lunga radicetta, detta bordonera, ma fa-
gli buona fossa, di Febraro, in tempo asciutto col suo
paletto per appoggio, che tenga diritta l'asta, così col
tempo verrà atta a bei tauoloni, per tauole, tauoli-
ni, seggiole, scabelli, scanni, e cose simili necessarie in
casa, alla Città, e villa.

Sappi anco che quest' albero è com'è'l villano, di cui si
dice *Rusticus Asinus*, & nux non reddunt fructum,
nisi

DEL FALCONE. 281

visi baculentur. però si pertica.

E quando il malanno s'apre da se, allhora la noce è matura.

Sbattila, e metti le noci in monte, perche tosto da loro si suestono di quel malanno.

Poi subito subito smalanate, lauare in vna conca, perche refteranno molto più belle, bianche di guscia, e più vendibili, poi seccale bene, fanne la trascielta. Delle forate fanne olio per lucerne di cocina, & stalla, ma rompile quanto prima, acciò che i bachi non te le mangino, e così rotte, e fatto presto l'olio, haurai più olio, e migliore.

Le buone poi, e sane, serbale nell'arena, in luoco asciutto; perche anco nella tua tauola alla Città, se ne mangiarà qualch'vna, perche al certo son buone in ogni sorte di minestra.

Certamente più volte la Contadina in villa fa la sua minestra condita se non di noci, & aglio pisto, & con gran gusto la mangiano tutta, tutta, dando mille benedittioni à chi piantò quelle noci, & quell'aglio.

Con le paste di Quaresima, qual fameglia non fa la sua salsa, ò agliata?

E con la carne grassa di porco, non vedi il Contadino, là d'inuerno, come si compiace in quell'agliata, ò salsa? Oltre che questo serue in villa per ottimo companatico, quando la Maßara ne mette nella tasca à suoi Contadini, c'han lo stomaco di struzzo.

Si che smaltirebbono ferro, non che noci.

Habbi dunque assai noci, per detti buoni rispetti; si anco perche molte volte alla Città seruono per amandole

dole Ambrosine : e con queste si risparmi l'olio, lo strutto, butiro, e lardo da bottega .

DELLE MONIACHE, E doue s'ineftino.

Questo frutto s'inefta sù la Prugna , ò sù la Moniaca saluatica, ò sù'l Cotogno, è ottimo frutto, ma teme molto la nebbia, sì che poche ne hò nel nostro Giardino; è però bene hauerne; per che alle volte non nebbiano, e ne fanno assai , con molto piacere, e gusto.

*Pall. cap. 9
nouemb.*

DELLE PRVGNE.

Queste son varie, domestiche, saluatiche, bianche, nere, rosse, lunghe, tonde, dolci, brusche, & di mezzo sapore . Ma tutte , ò pe'l più, vengono meglio all'aria temperata, che fredda, ò troppo calda .

Percid vogliono che siano migliori nelle valli , ò piani, che ne monti, piacegli grasso, & humido terreno, in cui più grosso frutto producono .

Si piantano barbate, tolte da piedi delle vecchie . Non vuol lettame , che gli fa verminare i suoi frutti . le sue ossa infuse in liscia per quattro giorni, poi si pianta-

DEL FALCONE. 283

tano in terreno netto, e culto, e sia sotto vn palmo, ~~in~~
tempo di primauera. E fra doi anni si trasportano:
non troppo lontane l'vna dall'altra: perche non fan
gran gabba.

Di Febraro si trapiantaranno, fan fosca siepe, e frut-
tuosa, ò per mangiare anco per l'animali. I frutti ver-
so l'ombra, non si corrompono così presto, e durano
più, ma più saporiti sono quei verso il Sole, pure che
non sia troppo cocente.

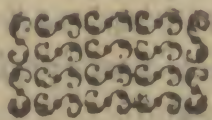
In luoco caldo, non vogliono lettame, in freddo sì, come
ceneri, ò vinaccie.

S'inestano sù i peschi, amandole, percochi, pomi, peri,
rouere, castagne, e moniache, ma meglio sù prugne
saluatiche.

Tengonsi nette dal piede, lasciandogli qualche bei ra-
mi, per piantare, con vn poco di radice.

Si hà qualche male, dagli sù le radici orina d'huomo, ò
ceneri di forno.

La Damaschina, parmi Signora sopra tutte, cotta, cru-
da, verde, e secca, a sani è sana, & all'amalati, la Ca-
talana, Mirabolana, e Pernigona, sia nel tuo giardi-
no, si fan seccare tutte per far buone minestre bru-
sche, pieni d'Oche, e rosti negati, e con queste molte
volte si risparmi il vino, mangiando quattro pru-
gne.



DEL

Pall. in vna. DEL PERSICO.

cap. 7.

Son varie sorti, con colori, e sapori diuersi facili al nascere, & hauerne abondanza in villa, nel giardino, filagni, e vigne, perche sono molto gustuoli, verdi, e secchi, e in confetto risparmiar assai vna; perche essendo lor maturi, entrando nelle viti, prima a persichi si corre, oltre che quei che cascano son portione de li animali, a cui gustano, questo albero presto vieue, e presto vâ, per far lui tanti frutti, tosto s'inuecchia, & anco per essere forestieri.

Persiano ben auezzo a quell'aria si temperata d'Oriente, però quì teme freddo, nebbia, e streni venti, si che facilmente perde i fiori, e consequentemente i frutti.

In ogni loco alligna, massime in aria calda, e terreno arenoso, humido, & anco leggieri.

Siano dunque in sui ameni, da venti non battuti, con le barbe, a Primavera.

L'ossa loro rompele vn poco, poi piantale al fine di Febbraro, ma se non son rotte, alle volte stan due anni poter vscire dalla terra, tiengli netti dal piede, & anco l'asta, poi anco al principio di Marzo, fanne vn viuaro in vna poccia, piantata spesso, e solum il seme, senza la guscia, così verrâ presto, e fra 2. anni riporti ali, doue staran meglio.

E fâ che'l seme sia di bella sorte.

Nota che ogni seme grosso, come noce, mandola, persico, e si-

DEL FALCONE. 289

e simili, si piantano con la punta in giù, l'aguzzo è quello, che fa la radice à Primavera s'ineſtano sù i pomi cotogni, e sù i pomi, & anco sù le prugne, mandorli, moniache, per cocchi, e simili altri, c'hàn l'oſſa.

E ſe vuoi che'l peſco non habbi oſſo, ineſtalo sù'l Salice di Febraro, ſi potano, e s'hà formiche al piede, mettegli ceneri. *Coll. in feb. cap. 17. in fine.*

Se fa frutti rognosi, ſagli tre tagli nel tronco pe'l lungo.

Sono ottimi per ſeccarli, ma biſogna pelarli prima, il che ſon molto meglio.

Si mangiano auanti paſto, quando ſon freſchi, poi ſi gli beue ſopra, ò faſſene zappa, ma quel vino non ſi beue. Dopò paſto nuociono affai, ma inanti aguzzano l'appetito, fanno orinare, aiutano la digeſtione, leuano il dolore della bocca, e dello ſtomaco.

Dopò paſto i ſecchi, ò in confetto, ſono buoni, il ſuo odore, conforta molto il cuore, il ſuco delle ſue foglie, ammazza i vermi, i ſuoi fiori mangiati coſi col pane in inſalatta fanno molto purgare il corpo, ripieno d'eſcrementi.

DE' FICHI.

*Cat. cap. 8. q. 40. y
Coll. 21. de arb.
Pall. in Marai. 301*

COſi ſi nomina dalla ſua fecondità, & abbondanza de ſuoi tanti frutti. Prima queſt'albero ti fa fioroni opportuni, non tutti ad vna volta, ma in più volte ti fa le tue prouiſioni, e di giorno, in giorno,

no,

no, si che mattina, e sera hai in tauola fioroni, e fichi, oh benedetta pianta, oh vtilissimo frutto: che mangiandolo non ti vuole quì ne olio, ne sale, ne altro condimento, mangiando sino al piccolo, & anco la scorza, con tanta dolcezza, con ingordigia, da alcuni, appresso, tanto gusto si prende.

Vuole aria calda, ò almeno temperata. Se il terreno sarà leggieri, fruttarà poco: perche vuole terreno buono, alquanto humido, non troppo però, perche i suoi abbondanti rami verran tanto teneri, che il freddo gli porterà via.

In terreni freddi, piantali verso l'oriente, ò mezo dì.

In ogni terreno viene, in petrosi è saporito, ma nelle acquosi non tanto.

Gli piace il lettame, massime à quei che fan fioroni, si che vengono più tempestiui.

Da Primavera, piantansi quei rametti nouelli, lunghi doi palmi, tolti da rami nouelli verso mezo giorno, doue fà più freddo, piantaui più tardi.

Quelle piante che han pochi nodi non vaglion molto per piantare.

Seme di fieno vien, ma tardissimo. poi sono senza sapore. Si piantano fichi con piantoni grossi vn braccio col grosso in aguzzo in giù.

E se l'acuto sarà spaccato con dentro vn sasso, si radicherà meglio, fagli la buca con la vanga, e resti quel piantone fuori della terra vn palmo, ò manco, con di intorno sabbia, che lo cuopra, & impiastro di creta, sù'l capo di esso piantone. Questo modo è fallace riesce meglio de rametti, come hò detto.

Quelle piantarelle al piede del fico, son perfette per pian-

DEL FALCONE. 287

piantare la Primavera, più fosta vuole il fico piantato in costa che in piano, il rametto di fico piantato con la punta in giù, attacca, ma resta nano, chi taglia le cimette grandi delle piante, riescono più belle, e fan più frutti.

Ne il primo, ne il secondo anno si tagliano rami de nouelle piante.

Il fico inestato su'l morone sarà primaticcio. Dal fico, gettato i fichini, ne rifarà dell'altri, così haurai fichi tardi.

Meglio è hauer fichi, che per tempo maturino, acciò in caldo tempo possino seccare, prima che venghino le acque, che gli leuano il lor sapore.

Quei nuoui rami dal piede, fan miglior fichi de vecchi. Meglio stà il fico largo, che alto.

Leuansi i rami secchi, formicosi, e verminosi. Se la pianta vecchia non ti serue, tagliela, e lascia venir su quei rami da terra, che tosto l'haurai rinouata, dandogli lettame auanti l'inuerno.

Sarà bene dar letame al fico, ma sia d'inuerno. La maggior infirmità del fico è la formica, che si medica con calcinaccio, o orina vecchia d'huomo, o calcina, e spaccare la radice, con dentro vn chignuolo. D'Aprile s'inesta, o à coronetta, o spaccato, quando è giouane. S'inestano su i salci, pomi, pomi coto-gni, o peri. Inestata la rutta su'l fico, viene mirabile.

Fra fichi secchi i bianchi son migliori, gode quando di Autunno è letamato di sterco d'uccello. Seccansi al sole, e nel forno. vua, popponi, e fichi, son Re de frutti, habbi fichi in villa, che companatico non ti può

può mancare, verdi, e secchi. Se fioroni cascano, netta la radice della pianta, e gettagli sù morchea, e cessaran di cadere.

*Pall. in mare
fol. 301.*

DEL NESPOLO.

VEramente il Nespolo è frutto degno di esser piantato in villa: posciache ad ogni terreno egli s'accommoda, stà bene nelle siepi, perche le fa buone, e fruttuose, con cotogni, e bianchi spini, ma non stà bene di lungo le strade, oue son troppo insidiati, son buoni al suo tempo: ma sono migliori nell'aceto.

Alcuni son domestici, altri saluatici: quelli son migliori di questi.

Di Marzo, ò di Nouembre si piantano, anco il seme, ma tardi arriuu. Inestasi sù'l saluatico, pero, pomo, spino bianco: ma sù'l cotogno vedrai cose belle. il rametto, con che si vuol inestare, piglialo à mezo l'albero verso il Sole, non à cima, ma sano, bello, fresco, e di bel nespolo.

Ama d'esser potato, e cauato d'intorno, s'allegra del letame.

Se vermi gli dan noia, mettigli orina d'huomo, & sia fresca, con vn poco di calcina intorno al pedale, & ceneri.

Se cascano, mettegli vn conio nella schiappa radice, e questo fa si ad ogn'albero fruttifero. Confortano lo stomaco, prouocano l'orina: son migliori auanti tavola,

DEL FALCONE. 289

uola, che dopò, matura tardi, e giù della pianta, nella paglia.

E se vuoi, che durino assai, mettegliele mal mature.

DEL MANDORLO, DISSE Il Tosco, ò Armandola dice il Lombardo.

*Coll. c. 25.
De arbor.*

L'Amandola (noce Greca) è frutto da essere molto amato come primo frutto à fiorire, ò mostrare suoi frutti, si buoni, saporiti, di buono nutrimento al corpo de sani, & d'amalati, ò dolci, ò amari, che eglino si sijnò, reprime la febre, gioua allo stomaco indisposto, s'oppone all'ebrietà, la sua radice foglie, frutti, sino alla sua gomma, concorrono all'vso medicinale, mangiasi cruda, cotta, pista, confetta in positioni, brodetti, saporetti, bianco mangiare, torte, Marzapani, &c.

Gioua alla renella l'amaro impiastro, lieua il dolor di capo, mollifica il corpo, fa dormire, restagnando il sangue, gioua alle reni, all'infiammationi del polmone, al mal di pietra, all'humidità dello stomaco, & ad altri infiniti mali, gli apportano giouamento, ama quest'albero campo duro, secco petroso, & aria caldissima, piantisi la piantarella, con le radicine, dico dico di Nouembre.

Non bisogna aspettare tempo nuouo; perche getta fiori troppo presto.

T

S'in-

*S'inferisce, e si pianta il frutto per seme stercoato, con sterco porcino, in terra arenosa, e culta, con nettezza trapiantale di due anni, ò di tre: alcuni le traspian-
tano sino à due, e tre volte: ilche io non soglio.*

*Vuole gran fosse per le sue gran radici. L'amandole dolci non lauorate, vengono amare, & l'amare cul-
te in dolci, si conuertono.*

*Inestansi à cornetto, ò à canello, ò à scudetto; ma à cor-
netto mi piacciono, le grosse di ceppo.*

*L'amare vengono dolci, fattogli appresso al piede, un
buco in sù, con la triuella, che arruii sino alla midol-
la, da cui ne vscirà quel humore suffluo, à luna cre-
scente, poco inanzi, che l'albero sponti le gomme:
ouero coprir le radici di sterco di porco, ma questo
sia d'inuerno, pe' l gran bruscio di quel lettame, che
allhora vien da quel freddo temperato, facendo que-
sto più volte.*

*Se non frutta, d'inuerno scuoprile la radice, gettarà più
tardi, & il freddo non le darà tanta noia, frutta
questo albero, più vecchio, che giouane, potala ogni
anno al Febraro, dico al principio, sù'l Mandorlo si
inesta ogni sorte di prune, arhichochi, ghiade, viscio-
le e cerasse. Se non ben curato dal piede, dura poco.
Son mature quando la corteccia si spicca da se, dal-
l'osso. d'Agosto se non si spicasse bene, mettila nella
paglia assai tempo si conseruano nell'osso. Quanto son
più fresche, sono migliori, ma vecchie, han dell'ace-
toso, vero è che messe nell'acqua fresca, riuengono
migliori, ingrassano, auanti tauola si mangiano, man-
giando le verdi con la corteccia, fan dolere il capo,
l'amare mettono appetito.*

Stan

DEL FALCONE. 291

Stan bene in villa, doue sono le api, de cui fiori fanno ottimo mele. Non mancar dunque metterne nell'a tua villa, come amabili frutti degni d'esser amati,

DE FVNGHI VARI.

IL Fongo è frutto molto piaceuole al gusto nostro, ma porto seco molte volte pericolo, e danno, dico sino della propria vita: perciò chiamasi fongo, fuggilo, funus, ombra di morte, fongo, finge darti la vita, mentre lo mangi si ben condito, poi ti dà morte, Perciò disse Plinio, fongo d'albero, morbo, pastura mortifera.

Et è tãta parentella frà il fongo, e veneno, che se il fongo nasce appresso à ferro, ò à ruggine di farro, ò à panno marcio, ò se subito nato, vien tocco dal sol fiato del serpe, subito tutto si cõuerte in mortifero tossico.

Fongo è nome generico, che sotto di se contiene varie specie de fonghi, fra quali i migliori quì da noi in Lombardia sono questi.

Il fongo Boletto rosso, è che tira al giallo, è primo frà tutti, ve ne è anco de boleti bianchi bonissimi, freschi, e salati, se son ben salati, conseruati, e conci, durano sino à tre anni.

Il soletto è quel nero di fuori, e bianco dentro, sia fresco per salare, e non vecchio; perche sarà pieno di bachi, e dura non molto, però sala di quei rotondotti, come oui, son più sani, ottima prouisione per la villa, & anco per Città.

Il prugnolo è bianco, e piccino, nasce più tosto in monte, e colle, che in piano nelle siepi di spini, più che altrove.

Il pratruolo, ne prati egli nasce, & in luochi gerbidì, questo fuori è bianco, e dentro, rosso, quando che è picciolo, mà essendo vecchietto vien nero, & brutto.

Il fongo tron, bianco, & il nero, nascono ne boschi de castagne, sodo è buono.

Il fongo ditolino, nasce in mazzi, ne boschi da castagne, e rouere, è buono.

Il fongo d'albera, ò di salice, detto salesarolo, è quello, che sù ciocchi nasce, è pasto tristo, per contadini, che han il dente mordente.

Il pertusarolo è perfetto. Il fongo, che nasce su'l salice che pare sponga, fresco è buono.

Il Boletto il soletto, & il trono, son i primi fra tutti, per salare.

Quando i fonghi son buoni, e sani, han la coronetta intorno alla gamba, sotto il capelletto.

Come si salino, e condischino ogni vno hormai parmi, che lo sappi. Ma siano prima ben netti, pelati, lavati, poi cotti vn poco, poi ben sciutti, freddi, in tempo fresco si salino, d'inverno stiano in luogo asciutto, e sano, di estate stiano al fresco, acciò non mofischino e sempre sia la salamora che nuota di sopra via.

Così haurai ottima prouisione da lescio, e rosto. per far star consolata la brigata non solo la Quaresima, ma anco fra l'anno.

DEL-

DELLE NIZZVOLE. *Call. in febr.**fol. 294.*

Alcune son domestiche, altre saluatiche, quelle son buone, e queste nascono nelle siepi, e boschi, son piccine, son però saporite, vengono quasi in ogni aria, amano luoco magro, freddo, humido, & sab-
bioso, si seminano in terra alta, con quattro dita di terra, ma meglio riescono piantate con radice, tolte dal piede della Nizzuola. In luochi caldi, pian-
tale d'Ottobre, ò di Nouembre, ma in freddi, al fin di
Febrero.

Son migliori ne colli, che ne piani, e fruttano più. Il suo
piantone fà meglio de tutti, piantando il frutto stia
à molle 4 giorni, e che quel terreno sia molle, accio-
che le formiche non gli diano danno.

Sian lontane l'vna dall'altra, da 5. passi.

S'inestano, a scudetto, coronetta, ò canello, ma tienesi
basso.

Il persico, ò percocchi inestati sù la nizzuola, raddop-
piano de frutti.

Quanto più sarà netto dal piede, tanto più fruttarà.

Dura assai quest'albero, e frutta assai, perciò piantane
nella tua villa, perche son migliori delle noci, dura
però a digerire.

Meglio sono le nuoue delle vecchie, colgansi asciutte,
son dure di digestione, ma in villa fresche, paiono sa-
porite più che alla Città.

I rami, e pedali suoi da stanga, san ottimi manichi

T 3 per

per reſſegoni , da arco, e cerchi da botte, mi piaccio-
no appreſſo di caſa, per ſommodità del frutto, & an-
co perche ſotto l'ombra loro i polli, galline, & oche,
con cani, vitelli, di eſtate vi ſi trattengono ſicuri, da
volatile, e volpe, & i cani più godono dell' iſteſſa om-
bra aſſai curando la lor preſenza, tutto'l loro polla-
mi, e cortile.

Giouagli, ogni anno zappargli del piede , à Primavera
leuadogli dal piede quei ceſpugli per piantarli altro-
ue, non reſtandoui ſe non tre, ò quattro ramoni, ò pe-
li per pianta, ben netta, in ſù da 4. braccia, e non cu-
randole à queſto modo, riuolgeranno tutto il lor nu-
trimento in legna, frondi, e ſenza frutto .

Son queſte piante contro animali velenoſi , e percoſſo
vn biſcio con legno di queſt' albero, preſto muore .

Si hai penſier ſtar ſano , non mangiare troppo nizzuo-
te, perche nuotano nello ſtomaco , ſopra del cibo, con
dolore di capo.

*Ball. in ocob.
cap. 12. fol. 13.*

DELLE CIREGE.

Sino fanciulli, conoſcono queſto frutto , che fù da
Ponto d' Asia, da Lucullo à Roma portato : che fù
gratiſſimo al terreno d' Italia, che l' hà non ſolo con-
ſeruato , ma accreſciuto, sì che ogni piano, colle, &
montagna ripidiſſima ne gode , con marene , graſſio-
ni , &c. con ſapori dolci , brufchi , mezzani , e mol-
to varij , grati , e ſani , poi di ogni colore , domeſti-
che , e ſaluatiche , con curto, mezzano, e longo il loro
picol-

DEL FALCONE. 295

picollo, buone, verdi, secche,ASSE, e vuoi dire vizze: per confetti, intingoli, brodetti, pieni di oche, capretti, &c. ma per amalati non sono rare cose & si certo, leuandogli quella sì arida sete, con virtù sanatiua.

Chi dà lettame à cirege, tralignano. Nel modo, che si piantano, peri, e pomi, così si piantano i ciregi ancora.

S'inestano tutte l'vna sopra l'altra. Si piantano de suoi barbatì, e de piantoni ancora, e l'osà loro si semina in terre leggieri, d'inuerno si piantano.

S'inestano ancora, in albero di corteccia dura, come pruned, castagne, lauro, cornali, à coronetta, vengono belle, à tagliuolo, ò à scudetto: mà nel lauro tengono quell'odore sì buono, poi amarette.

Vuole aria fredda, terreno humido, e leggieri, in terreni temperati, vengono mediocrementè, ma ne caldi malamente.

In luochi acquosi, suoi frutti restano dissipidi, sotto de monti vengono.

E volendo cirege senz'osà, (oh cuccagna) taglia al trauerso la pianta, sopra terra vn palmo, poi spaccala sino alla radice, poi lieua la midolla, ben netta sino alla radice, subito lega quelle due parti insieme, con creta impiastra dalle parti, cuopre con paglie, per venti, ò sole, sia là verso mezo Febraro, poco più, il primo anno si saldarà, poi frà doi anni sopra questa pianta, inestagli rame di graffione, ò cirase belle, quali verranno senz'osso.

Fanne pruoua, e non te ne burlare. Io non l'hò mai fatto, mà l'hò ben letto in Autori graui, & antichi

tichi Greci, e forsi che là nel lor clima, questo gli riesce.

Fresca, morbida il corpo: secca l'indurisce.

Mangiandole con l'osso, (oh ingordo) generano flusso di corpo.

E l'ombra sua, è molto cattiva, mangiandone assai generano mali humori, e vermi nel corpo.

Frutta più inestato, che piantato; vna calce al piede, fa fruttar bene, ò spaccargli la radice, per due, esce l'humore superfluo, così si purga la pianta, & poi meglio germina, e frutta.

DEL GORNALE.

Questo è vn picciolo arbuscello boscarezzo, tiensi per frutto saluatico, domesticasi però in vn certo modo per via di buono terreno: ad ogni aria si confà, & in ogni terreno: massime nella grossa, humida, fredda, e montuosa terra.

Si semina de suoi nocciuoli, e suoi getti piantansi di Febbraro, e Marzo.

S' inestà all'aperta, in se medesimo, su'l spino, su'l cogno, su' peri, vngasi, & adac quasi chi può, con letame misto con ceneri quando è nero è maturo, non è da vsar molto, ma constringe il vomito, & gioua al flusso, prima che sian maturi, pisti, e fatte fuggaccine secche, poi messe in vino, in brisciole fa ottimo accto, col suo duro legno, fansi denti per molini, manichi da martello, e ver che da battere la lana.

Pian-

DEL FALCONE. 297

*Piantane per le siepi, san bella vista, e fiori temporiti,
per l'api.*

DELLA VISSOLA.

FRà la Cirasa, e Marena, questo è vn frutto meza-
no, frutto quasi di non molto che è comparso al
mondo, contentasi di ogn'aria, di terreno leggieri, a-
sciutto, & arenoso, di grasso ancora, ma resta in que-
sto terreno vn poco più agro, attacca volontieri, e
moltiplica molto.

*Si piantano de loro ossa, e de rami, ma meglio con bar-
bati. Dicono però che le nate dall'ossa, son migliori
dell'altre.*

*S'inestano sopra le ciregie, ma meglio sopra le brusche
marene. ò domestiche.*

*Quanto più son mature, son migliori: L'opposito auiene
delle cirege. Si mangiano la mattina auanti pasto,
perche risuegliano l'appetito. Fra loro, le manco a-
gre, sono le migliori.*

*Si rinfrescano prima nell'acqua fresca: così spengono
più la sete, & il caldo. Passè, e secche al sole, seruo-
no molto per amalati, e per sani, questa pianta stà
bene per le vigne, giardino, & horto.*

*Godesi quando è lauorata, e monda dal piede, van pian-
tate spesse. è frutto molto sano, oltre il suo sapore; si
che a me pare, che mille piante di vissole non basta-
rebbono per vna sol casa, e che vna sol pianta di ci-
regia*

regia sia troppo per vna Città, essendo ella si cattiu-
ua, e dannosa, massime à stomachi nobili.

DEL CINGIVLO, ò Zizolo.

IL Cingiuolo è pianta più tosto da montagna, che da
piano, piglia per tutto, ma più tosto nel magro, di
monte, che nel grasso nostro. Si pianta barbato, di
piantone, di ramo, e di suo seme, poi fatto grossetto, si
trapianta. S'inesta à scudetto, coronetta canello, di
Aprile, ò Maggio; su'l pruno bianco.

Fatti rossi, si colgono in mazzo, con sue foglie, attaccato
al solaro, diletmano al gusto, durano poco, col suo bel
legno si fan le cetre, & altri bei stromenti.

Mettene in tua villa, perche come ogni frutto fa siepe,
cosi ogni frutto partorisce vtile, & abbondanza: es-
sendo la varietà de frutti ornamento di villa.

DEL MORONE, O GELSO;

*Lat. in february
fol. 293.*

E de i Bigatti.

IL Morone è detto cosi in volgare, mà in Latino,
Morus, in Spagnuolo Moral, & in Greco morea,
forse perche alcuni de suoi frutti son mori, ouero a
mora, dalla sua tardanza, fiorendo egli tardi, dopò
l'altri alberi: perciò è detta Arbor prudentissima,

non

DEL FALCONE. 299

non patendo il freddo, come quei che spontano per tempo. Poi esso spunta in vn colpo le sue desiderate foglie, da Bigatti.

Alcuni sono bianchi moscatelli, altri non moscatelli. Il moscatello bianco ha foglia più minuta, e bistagliata, meglio del moron non moscatello, e questo matura più tardi del non moscatello, mà fa prima la foglia. Il non moscatello bianco, fa più foglia, ma non così buona, come quel moscatello.

Ama ogni sorte di morone, luoco caldo, terreno dolce, e sabionetto, non troppo humido, e buon' aria spariosa, s'inesta sù'l fico, fra la corteccia però.

Il maron nero, fa foglia buona per bigatti, quando che van à lauoro, e fan buona seta, questo fa anco frutti buoni da mangiare, e rinfrescano assai, messi prima in molle nell'acqua fresca, con vn po di zuccaro.

A Primavera si seminano, di quelli colti quando cascano maturi, e si fan seccare, ò si lauano nell'acqua, e si caua quel seme, qual seccato, si conserua sino à Primavera, e si seminano, poi di tre anni si piātano, con belle, e buone buche, col suo palo per sostegno, e d'intorno spini, che lo diffendino dalle bestie, tagliato prima via i rami lunghi, acciò le bestie gli diano men noia, ne veni, e così fan più bei getti, a primavera si zappan d'intorno al piede, massime i giouani.

Il morone non ha cattiu' ombra, si confa appresso la vite. S'aucrisca quando si coglie la foglia, che non si rompino i suoi rami, e se ve ne fussero de rotti, al Marzo si rimondino, leuando quei seccami.

La pianta grossa come hò la coscia, ripiantata ben; e facilmente prende, troncato però prima i suoi rami,

per-

perche rimette poi più bei rami, & il vento non li dà tanto fastidio in farlo tentennare.

Il moron saluatico è quello, che prima fà le gatte poi la foglia, qual'è cattiuua per li bigatti, scaluando questo ogni 3. anni, fà assai legna per pali da vite. E scaluando il morone bianco, quando è giouane, vien più bello, e domestico.

Volendo assai piante, senza seminarle, abbassa vn bel morone, c' habbi assai rametti d'vn anno, sù la gabbia, e su'l tronco, sotterralo nella terra, con pagliumi, e terra, e compartisce quei rametti, che tutti faran radice, e fra due anni haurai assai piante, leuando via d'anno, in anno quelle più grosse, e belle.

E perche de bigatti sino i contadini fanno come van maneggiati, però tacio.

D E L S O R B O .

POco in piano questo frutto si vede, è amico de luoghi freddi, & alpestri, piacegli però terreno buono. v'è l maschio, e la femina.

Il maschio è lungo, & acuto, ma la femina è picciola, e rotonda.

Si semina di Febraro, e le semenze sian ben secche, in culto terreno commodo, quando è grossetta, si pianta al Marzo, s'inesta nel cotogno.

In arido tempo adacquisti. Se vermi gli danno noia, lieua quei bachi, e dagli il fuoco inui vicino al tronco, con l'altri.

DEL-

DELL'VLIVI, *Gall. infebuar. cap. iio.*

Oliue, & Olio.

L'Uliuo è la pianta: l'Oliua è il suo frutto, e l'Olio è il suco. Albero eccellentissimo, tanto, che senz'esso malamente il corpo nostro si manterrebbe: sì per lo mangiare, sì anco per farne infinite medicine. L'olio quanto è più fresco, tanto più al gusto diletta.

Sono di dieci sorti d'Oliue, le più grosse son meglio per mangiare, la pianta è di lunghissima vita, tanto che pare immortale.

Porta presto il suo gentilissimo frutto, e non essendo culto pure frutta.

Facendogli vn poco di carezze, tosto rende molto più frutto, di vecchio, vien giouane, d'infermo sano, di secco verde, di debole forte, e di sterile fruttifero.

Sì che arricchisce il contadino, & il suo padrone alla Città, vendendo l'olio, e mantenendo grassa la cucina.

Oh infinita bontà di Dio, che ci hà dato sì nobil pianta: e quanto vna cosa è migliore per nostro seruitio, tanto più ce ne dà in gran copia, più che delle nocive, e non utili.

Dà più Galline, che Aquile, più Pernici, che Sparrieri, più Pecore, che lupi.

Et abenche la pecora non faccia, se non vno, ò due Agnelli l'anno, & la lupa ne fa sei, e sette: nondime-

no toſto lieua i lupi, e ſon più pecore, & agnelli.

E queſto per maggiormente dimoſtrarci la ſua infinita bontà, e ſingolarmente ſino in tant' alberi d' Vliui, per mantener i morbidi, graſſi, ſani, e ricchi.

Perciò ogn' vno dourebbe far proua ſe nella ſua villa, (maſſime all' alta) produce Vliui, fanne proua, poco coſta.

Lieuati queſto capriccio, e non ſtar più in forſi. Mettene giù due piante, lunghe tre braccia, groſſo come hai il braccio, ſiano freſche, informati da montanari, come le piantano, oltre la lettione del libro.

S' attaccano, beato a te, che metterai in caſa tua l'abondanza di graſſina, e de danari.

Adempìſſe queſta volontà del Sereniſſimo Pietro Luigi Farnesio, noſtro Duca, che certo ne reſtarai molto ſodisfatto.

Tu non puoi hauer miglior prouiſione in tua caſa dell' Olio, che ſi mantiene ſempre, e non ſi guaſta, come vino, grano, &c.

Anzi quanto è più vecchio, più opera, e ſe queſt' anno non vale, laſciandolo non verrà meno, può aſpettare il ſuo tempo.

Piantane dunque in loco arioſo, e temperato, patiſce più toſto caldo, che freddo.

Se'l luoco è troppo caldo, mettilo à tramontana: s' è troppo freddo, a mezo giorno.

Sia luoco pendio, perche l' vliuo tira a ſe l' humore, in luochi tropp' alti, ò troppo baſſi, non fan troppo bene, non vuole ſabbione, ma più toſto cretoſo, verrà anco in piano, ma non molto fruttarà, i Coccoloni vengono in piano graſſo, e caldo.

La

DEL FALCONE. 303

La calce va; al piè dell' vliuo, pur che non sia viuua, ma mortificata.

Le sue buche per piantare, siano come quelle delle viti, per più giorni già fatte, e purgate, ci vuole lettame con ceneri misto, ò calcinaccio, e terra per coprire. Granate fra, vliui, molto si compiacciono. La vite sotto l' vliuo, vien molto offesa. Bue, ò Capra non treschino dou' è vliui, che col sol fiato gli faran divenire sterili.

Pianta l' vliuo con sua propria semenza, di bella sorte, & ogliose, sana, matura, e ben secca, spolpandola, bē netta in coltura buona, sotterrato l' ossò in giù quasi vn palmo, a primavera: crescendo il caldo, ad acqua- le almeno vna volta la settimana, ò più bisognando sian tenute nette, zappate, e ben coltivate. Stiano lì, sino a cinque anni in circa, ma prima, siano inestate con bei nesi: dopò vn' anno, ò due, leuate, & mettile, doue a te parrà, che sian meglio, ma in luoco, (come t' hò detto) aprico.

Innestasi bassa vn palmo sopra terra: perche poi ripiantandolo si coprirà tutto dall' inesto in giù, in larga buca, fatta sei mesi inanti, con lettame, accōmodandoui bene la terra intorno alle radici: Animandoti in questo, che l' oliuo prende facilmente per tutto.

La pianta barbata, mettila giù verso Nouembre, ò a Primavera, quei germogli al piede son buoni da leuar via, e piantarli altrove, sino che son grossi, come'l braccio, poi s' inestano, e quanto son più grossetti quei barbatelli, tanto più sono al proposito.

Et abenche diano vn poco di noia alla pianta grossa: dall' altro canto, giouano, dando piante nouelle: &

man-

mancando la pianta grossa, è bene lasciarne sempre vna, che sarebbe in suo luoco, e piantando quel barbato, monda bene le radici, che non sian troppo, poi dirama la piantina, lasciandole alla cima se non due ò tre rametti, de più belli.

ALTRA MANIERA Di piantar Vliui.

Plantansi l'Vliuo in quest'altra maniera, ch'è vn piantone, ramo d'Vliuo grosso di braccio, e più scarpato, e diramato dal tronco, bello, netto, e sano, ma scarpando, restagli vn poco del vecchio, attaccato: perche quel zocco, serue per radice, e la natura in vn'anno, cuopre quel guasto nel tronco.

Questo ramone, longo due braccia, mettilo giù nella bella asciutta fossa, prima impiastro detto ramo con sterco di bue, quella parte, che v'è nella terra. Sopra terra, restane fuori da vn palmo, e quel capo di sopra tagliato, copriilo di quel sterco per l'aria, sole, vento, ò freddo, così prenderà facilmente, sia dico piantato fresco, e subito, che vien scarpato e che non habbi patito.

E se la pianta andasse in luoco aperto pericoloso per le bestie, il piantone dell'Vliuo, vuol alto, con vn palo appoggio, per difesa dell'Vliuo.

E se piantassi vn'Vliueto de giovani barbati, sian belli, senza nodi, diritti, sani, tolti in terreno humido, e d'aria buona, dopò tre anni, lienagli quei cespuglietti dal

DEL FALCONE. 305

dal piede, che gli sono come tegna, e se gli darai vn taglio nella radice sotto terra, per lungo, gli sarà come vna medicina, che le farà purgare, & in un' anno faran per quattro.

Auertisci quanto più il terreno è duro, fà più larga la fossa, e dou' è terra creta, buona da far vasi, non vi mettere Vliui, & in quella fossa metteui, oltre il lettame, pagliami, e qualche sassa, per cui si ficcano le radici, & il terreno stà sospeso.

Se le piantarelle non buttaßero bene, scalzale, e sù la radice metteui lettame con ceneri, e pe'l gran caldo vogliono acqua la sera.

Chi non hà piantoni, faccia il semenzaro, ò viuaro, ò pianta radice d'Vliuastri, che in monti si ritrouano e per boschi, e quelli poi andaran inestati al tempo debito, onde alle volte da vna sol radice, ne nasceran molte piante, quali non si tocchino con ferro sino à tre, ò 4. anni: intanto si ponno però leuare quei ramelli deboli poi il quinto, ò sest' anno potrai trasportare le piante, e che sempre habbino vn paletto per appoggio.

Ogni sorte di pianta deu'esi ripiantare à quell'aria, ch'era prima, facendogli vn segno col coltello verbi gratia prima che caui la pianta fagli vn segno verso mattina, e ripiantandola, fà che quel segno resti ver mattina, così non temerà tanto la pianta. Nel gran caldo, e freddo, non si zappano, ne viti, ne vliui, ogni tre anni bisogna lettamar l'vliuo; Perche si dice. Chi ara l'oliueto, addimanda il frutto; chi lo lettama, l'ottiene: e chi lo pota lo costringe à fruttare, bisogna ben nettarlo di rami, ma d'inuti-

V li,

li, è con molto giudicio, e rare volte, leuando solum certe superfluità.

Pianta basso, crescendo l'olio, cresceli tu adosso terreno zappato gentilmente, & à tempo d'intorno, non gli calpestare, acciò l'humore possi scendere giù alla sitibonda radice, si deue adacquare, ma non è miglior acqua di quella che scende giù dal cielo, sì la pianta se l'albero non frutta, ficcagli vn chignolo nella radice, ò fagli vn buco da basso sino alla midolla, d'onde n'uscirà l'infermità, metteui poi dentro merchia, ò orina d'huomo, l'orina stantina al piede gli gioua.

Sia la gabba dell'Oliuo tant'alta, che'l bue, ò qualche cornuta pecora de piante rosinatrice, non gli arriuino, sia la gabba bella, pari de rami, rotonda, non tant'alta de rami, & addobbata, di Marzo si potino quei più lunghi, e sproportionati rami, prima, che spuntino, per bel tempo, con ferri ben acuti. Leuando quei secchi rami, e quei sgarbati, e vecchietti inutili: Perche l'olio lauora nel nuouo, non nel vecchio, e non hauendo bisogno di piante nouelle, sbarba bene d'intorno al piede.

L'acqua di fiume è per adacquare meglio di quella di fonte, ò pozzo, piantale da largo l'vn dall'altro, per hauer più aria.

Vedi come stan quelle del tuo vicino, da cui deui imparare.

S'inesta l'olio a coronetta, scudetto, ò canello, nel crescere di luna, d'Aprile, ò Maggio, ò al S. Giouanni, in rami nuoui.

Su'l sambuco s'inesta molto bene, ma basso, basso, per meglio

DEL FALCONE. 307

meglio poter coprire il luoco dell'ineſto; e che rami
ſiano giouani tolti al mezo dell'albero, verſo no-
na, ò mezo giorno, ſia in ramo vecchio, ò ſia gēma,
ò ſcudetto nuouo.

Il ſambuco campa più dell'oliuo, e più campa l'oliuo
ſu'l ſambuco, che ſu'l oliuo.

Dicono i peritiſſimi, che l'oliuo ſi può anco ineſtare ſu' la
Rouere, & anco ſu'l ſalice; e nõ haurà l'oliue d'oſſa.
Que l'oliui ſ'adacquano, fan più olio, non caſcano tante
oliue: ma l'olio non è ſi perfetto, come quello, che na-
ſce in ſecco terreno.

Quando l'oliua comincia a diuentar nera, è tempo de
corla, e farne buon'olio.

Tutta nera dà più olio, e men nera, lo dà più delicato.
Quanto è più matura, dà oglio più groſſo, e di peg-
gior ſapore.

E queſto è chiaro, e manifeſto, dico quaſi a tutti, maſſi-
me a pratici contadini.

E ſe l'anno è pioniuccio ſi guaſta, ſi perde molto oglio &
fà troppo morchia.

Si che la bontà, e qualità ſuppliſce alla quantità.

Quel troppo maturo, fà abbrusciare la gola, ma queſto
l'adeſca, & alletta; perciò meglio ſarà corre l'oliue
vn poco più per tempo, che tardi, maſſime in tempo
pioggioſo, non ſi sbattino, come le noci, ma con ma-
ni, e lunghe ſcale ſi colghino.

Ordinarano i Romani con gran pene, che mai ſi sba-
teſſero, ne crollaſſero l'Oliue, pe'l gran danno, rom-
pendo i nouelli rami, che portano i frutti, e non fan
tant'oglio l'anno ſequente.

Ecco l'oliui nani, più fruttuano: perche ſon commodi,

V 2 per

per torne il frutto senza sbatterle, quelle, che son
sù l' alte cime, scuotonsi con bacchette sottili, e gen-
tilmente, ma a pelo sempre, e non contra pelo.

Cogliendole sia bel tempo sereno, senza nebbia, prina,
ghiaccio, ne neue; perche troppo danno n' haurebbe
l'oglio.

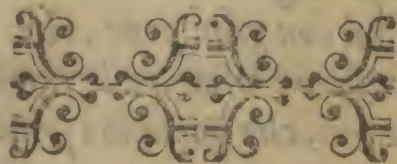
Chi coglie l'oliue, sia leggiadro, non rompa rami, hab-
bi vn scossale, & in grembo vi riponga l'oliue, e sia
di cuoio, che tenghi l'oglio, e che manco l'oliue non si
fiacchino, habbia l'oncino per tirare a se qualche ra-
mo con destrezza, e giudicio, ogni sciocco, non è atto
a corre l'oliue.

Alcuni lasciano cader da se l'oliue, ma errano, perche
quell'oglio è cattiuo, forte, brutto, e sà di terra, ol-
tre che s'indebolisce assai l'albero, per l'anno se-
quente.

L'Oliue cascate, lauale, asciugale al sole, mettile poi in
monte, il luoco ben matonato, che la morchia non
vadi a male.

Anisandoti, che l'oliua non può mai maturar bene sù
l'albero: però s'amucchiano, oue perfettamente ma-
turano.

Per mangiare s'acconciano in più modi, come ogn'vn
sà, però di ciò non dirò altro.



DEL

DELLI INSTRUMENTI

*Coll. lib. 7
cap. 25.*

Dell' Inestatore, per inferire.

Giunto l'opportun ò tempo di Primavera, e tanto bramato, habbi in ordine le tue apparecchiate, trascelte piantarelle, per la tua villa, horto, ò giardino, con i necessarij instrumenti per inestare, che sono, la sporta, con dentro vn coltellaccio tagliente, per spaccare le piante piccine, e grosse, poi vn'altro coltellino, che rada, per minuti inesti, poi vna tagliente, & acuta seghettina, lunga doi palmi, con il manico da vna sol parte, dico ben limata, poi vn ferro lungo vn palmo, poco più grosso d'vn dito, e da capi sia piegato tre dita, in modo di tagliente scarpello da legname, che serue per tener aperta la spaccatura, poco, ò molto, poi ci vuole vn gentile conio, di legno forte, ben liscio, per appartare la corteccia del tronco quando s'inesta à coronetta. I rametti nuoui, la buona terra creta, ò cera per turare le fissure delle piante, trinella, straccie, salci domestici, lunghi, e sottili, Così pronti quest' instrumenti facilmente da te potrai commodamente inestare ad opportuni tempi, e stagioni.

DELL'INESTARE.

Quest'arte dell'inserire, è la più bella cosa del mondo, e più bel trattenimento, c'habbi la villa: considerando, tante rare metamorfosi, ò trasmutationi, dico reali, & esistenti, non fitte, ne apparenti: ne vedendo hoggi quest'albero sterile, domani secondo, hoggi saluatico, domani domestico: hoggi vn pero, pasto d'animali, domani poi pasto da principe, con quest'arte, ritrouando ogni giorno nuouo frutto, non mai più veduto, ne inteso, nouamente comparso al mondo, che à guisa di due animali di specie diuerse, generano vna terza specie.

Oh singolar maniera, arte dignissima, che pare sino, che con l'istessa natura voglia contendere, & agguagliarsi, & auanzare, con mutar tempo, gusto, moltiplicar specie, sì che vn medesimo tronco in se stesso, resti merauigliato, veddo ne suoi rami diuerse sorti di frutti, mai più veduti; frutti contro natura de sue radici, come farebbe vna volpe, che partorisce galline: ò vna lupa, che partorisce pecore.

O arte dignissima, celebre, & illustre, da tanti Prencipi, Duchì, Re, e Papi, essercitata, & apprezzata.

Horsù nota bene, che l'inestare, è in varij modi. Sù'l pomo cotogno s'inesta ogni sorte di frutti. Ma il vero inestare, e questo, che meglio prenderà, crescerà, e più durarà, in specie simile, cioè temporito, con temporito, tardino con tardino. Di pero con pero, pomo con

DEL FALCONE. 311

con pomo, pruno, con pruno, castagne, con castagne, ciregie, con ciregie. Forte, con forte, & albero, che campa assai, con altro albero di lunga vita, questo dico è il germano inestare.

Ma l'altro modo, cioè d'una specie in l'altra, qualch'vna attacca, ma pe'l più restano fallaci. Dicoti di più, che l'inesto per luna nuoua, meglio s'appiglia, e per luna vecchia fa più frutti. A Primavera è tempo più certo, e migliore al S. Giouanni per canello, scudetto, coronetta. L'Autunno, non è buon inestare: perche la radice tira l'humore à se: ma la Primavera l'estende à suoi rami.

Quanto più al basso inestari, meglio sarà. Passato mezzo giorno inesta, non sia vento, prine, neue, ne ghiaccio, ne gran sole. Subito fatto l'inesto, cuoprilo, con qualche fronda, ò foglia. L'acqua è capital nemico dell'inesti, inestare sù pianta saluatica, e più dureuole; ma sopra domestica, è più saporito.

RAMICELLI BVONI

Per inestare.

Volendo inestar bene, dopò l'Vespero, habbi preparato la tua sporta, con rametti nouelli, ma freschi, freschi, tolti da belle piante, dalla parte del Sole, mattina, ò nona, non mai ver sera. Siano con occhi spessi, e vigorosi, di quell'istesso anno nati. Se vengono di lontano, siano in herbe fresche, ò pezza bagnata.

V 4

Siano

*Vide coll. de
arbor. cap. 27*

*Rall. in febe.
cap. 17.*

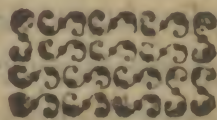
Siano in amore . Sopra di chi inesti , sia giouane, sano, tondo, netto, non torto, senza nodo, e di bel colore; acciò meglio, e più tosto s'appiglino .

Auertissi segnar quel rametto à che parte era , cosi à quella mettilo, hauendolo segnato già cosi con l'aria sua solita, farà molto meglio, che i tagli del rametto siano freschi , e quanto più la pianta sarà grossa , ò vecchia, tanto più fermo sia il rametto , Sia però di vn' anno, e non di più ; perche non allignarebbe. Son in perfettione i rametti quando incominciano ad apparere i bottoni , vn poco pregni .

Volendo conseruare rametti da lungi portati, piantagli nel fango d'vn fiumicello corrente .

Meglio è inestare sù albero domestico, che sù saluatico, ma sul saluatico la pianta dura molto più , e meglio è in fruttiferi, che in sterili .

Perche quanto è meglio , il fondamento meglio riesce l'edificio, proua cose assai ; perche fallando s'impara, impara là ne boschi , poi inestrai in villa; come quello, ch'impara di scrima, in luoco di nascoſto, poi combatte in publico, cosi là , oue assai piante impara, oue farai qualche seruitio a pastori, passaggieri, e cacciatori, poi ritirati ad inestare nella tua villa , già fatto pratico, e prouido .



DIVERSI MODI

Da inestare. *Coll. de arbor. cap. 26.*
Palh. in febea. c. 17.

S' Inesta à coronetta, sù l'alberi di grossa corteccia, come fico, oliua, merangolo, noce, mandorlo, pero, pomo, e simili.

L'alberi di sottil corteccia, non sono atti a tal inesto di coronetta, ne di canello, ne di scudetto.

Con la sega, taglia l'albero al trauerso, alto da 3. braccia, se non v'è pericolo di bestie; fà poi ben liscio quel taglio, col coltello, con gentilezza.

Lega d'intorno con salce, ò spago sù alto poi con vn cagno, ò gentil ferrettino apparta la scorza del tronco, in giù tre dita, poi mettenì l'inesto dentro, che sia tagliato a lippa.

Alcuni tagliano il fuscello se non dalla parte, che tocca il tronco, e dall'altro poco, poi s'impiastra con creta, poi con paglia, ò straccio si lega, ben coperto di terra, pe'l sole, ò vento.

Si può far questo inesto anco fra due terre, quasi su la radice, se'l tronco è grosso, mettegli quattro fuscelle di vari frutti, vouno però esser lontano l'vno dall'altro quattro dita, così sia al Marzo; e all'Aprile, che il legno suda, questo modo fassi ne grossi tronchi, che si può far bella corona, e vi vogliono i tagliuoli vn poco fermetti, lunghi quattro dita di sopra dall'albero, con occhi assai.

DEL-

DELL' INESTARE à Canello.

Questo parvi modo facilissimo : offeruando però i debiti tempi, caldi, e freddi, se l'albero è ben sudato. Questo faſi al S. Giouanni, e ſua ottaua, poco meno. Si fa coſi à Primavera, tronca quelle piantine di pruni, maſſèghi, quali faran rametti nuovi ſù quali al San Giouanni vi metterai ſù il canello, come fan l'eſperti, eſſendo giuſto il rametto, & il canello, qual auertisci, che non creppi, poi cuoprilo con quattro foglie, pe'l ſole, ò vento, poi cominciando ſpontare, leuali quelle foglie.

DELL' INESTARE A Feſſolo.

SEgna à trauerſo la pianta à Primavera, ſia ſana, & il taglio in bel luoco, ſia ben polito quel taglio, ſpaccalo da tre dita in giù, con tuoi ferri tien aperta la ſpaccatura, ſino che dalle parti gli habbi miſſo i due fuſcelli, tagliati equalmente, & acuti, e di fuori via, ſiano equali alla corteccia, che non ſi conoſca la domeſtica dalla ſaluatica, che a pena ſi veda l'iſteſſo taglio, ſtropicciandoui ſù creta, & il primo occhio del fuſcello reſti à pena di ſopra del taglio, e di

DEL FALCONE. 315

*e di fuori via copriilo bene con creta, paglia ò sirac-
cio, con dentro vn poco di minuta terra, con vn palo
appoggio.*

DELL' INESTARE A Scudetto.

SI farà questo modo se non in alberi di grossa scor-
za, come fichi, noci, mandorli, peri, pomi, &c. Se
questo non coglie, non si guasta punto la pianta, ma
se coglie, lieua la gabba dall' inesto in sù. Fà dunque
così: piglia vn' occhio di fico domestico, quando sa-
ran sudati, al Marzo, in corteccia larga d' vna par-
paglinola, ma più lunghetta di sotto, sopra acuta,
poi taglia vn taglio diritto, poco più lungo del scu-
detto nell' albero saluatico, e spicca gentilmente quel
la corteccia, e ficcagli dentro lo scudetto, tagliando
di sopra à crozzola, che v' entrerà facilmente, ma
che il taglio diritto su'l tronco saluatico, vadi sopra
d' vn' occhio. si che l' occhio dello scudetto, e l' occhio
del tronco s' incontrino.

Così occhio con occhio, più facilmente s' appiglia; per-
che dall' occhio del tronco esce più sostanza, che dal
l' altre parti d' esso tronco.

Dicono però alcuni, che pure lo scudetto attaccarebbe
anco fuori dell' occhio del tronco, basta, che è più si-
curo mettere occhio con occhio.

Sia lo scudetto di ramo non vecchio, & almeno di due
anni, faccisi ogni cosa presto, e di fresco, acciò il ven-
to,

to, ò sole non lieua l'humore messi gli occhi da tre, ò quattro subito legagli, ma non molto stretto, con corteccia di salice, sopra l'istesso occhio, sino a quattro giorni.

Popò questo scioglie, rilegando di sopra, e di sotto, con porui vn poca di creta sempre, come conseruatrice dell'humore, leuando poi ogni germoglio, che nascesse dal tronco in giù, saluo gli istessi, quali lunghetti, che saranno, sega via da lì in sù tutta la gabbia, comprendo quel taglio, con creta, ò sterco di bue, ma sia quel taglio, come ad orecchia d'asino, fatto non dalla parte di germogli nati, acciò l'acqua coli via senza danno dell'inesto.

In ramo nuouo, inesta con nuouo, e lo scudetto, habbi nell'occhio il suo germe, che è l'anima sua, perche quel gettino, se rimanesse nel tronco, lo scudetto non varrebbe nulla, quando lo scudetto è pertusato, non è buono, spiccandolo dunque, fa che il germoglio resti nello scudetto.

Siano dico da tre, ma l'vno non in mira dell'altro, ne da vn medesimo lato.

Per lo primo anno non mouere quei legami, che son giù delli occhi.

L'altr'anno poi, leuagli all'Aprile, e taglierai vn poco à torno, à torno, di sopra tre dita allo scudetto, il tronco al trauerso.

L'altr'anno poi, che il germoglio sarà bello, finirai tagliar via quella gabbietta, restando il taglio ad orecchia d'asino, come già ti dissi, à quei germogli mettegli pontelli, per conseruargli da venti, &c.

MODO D'INESTARE
A Flauto.

Foggia bella, e fertile è questa, ma facile da esser
offesa da più cose, però bisogna molto bene auer-
tire.

Sia d'Aprile, piglia vn ramo di vn'anno, sano, di albe-
ro fruttifero, domestico, tolto verso il Sole, di occhi
assai, aguzzalo a flauto, oue si mette la bocca per
sonare, sia lungo quel taglio quattro dita, che habbi
sù almeno due occhi netti, poi fà il simile, sù l'ramo
che vuoi inestare, di lunghezza, grossezza, e tag'io
s'è possibile qualch'occhio s'incontrino le commissure
si confacino, poi congiunti legagli. stringe le scorze,
ma non toccar l'occhio, acciò che egli possa spontare
e vedrai cose belle, ma queste cose imparale sotto'l
camino, falle prima ne boschi, poi metterai mani al-
l'alberi di tua villa.

ALTRI VARI, GENTILI
modi d'inestare.

IN vn tronco fagli vn buco, non in alto, con la tri-
uella sino alla midolla di sù, in giù, e in quel ben-
netto buco, mettenvi vn fascello stretto, e ben propor-
tionato, che fuori non restino se non da tre occhi;
poi

poi metteui creta al solito d'ineſti .

E ſia detto ineſto , verſo il Sole , e laſcia far alla natura .

Altro modo doi frutti diuerſi ſon piantati vicini , vniſce vn ramo con l'altro, tagliente à lippa, ò a flauto, legagli ben giuſti inſieme , ben impiaſtrati con creta, ò ſterco di bue, preſi c'hauranno , l'anno ſeguente taglia il piede più debole, impiaſtrandolo ſù, & quel frutto , che da quel remanente ne reſtarà haurà ſapor miſto, e forma .

Le peſche , e cirege non hauran oſſo, paſſando vna giovane pianta di peſco, ò ciregia, per mezo d'vn piantone di ſalce, ſciappato à baſſo, poi ben ſtretto, legato, e con creta ben ſerrato quel taglio poi fra vn'anno taglia la piantarella appreſſo alla corteccia del ſalice, e nel ſalice rimarrà il peſco, ò ciregia , che in eſſo ſalice farà le radici, e fruttarà ſenz' oſſo , l'ieſſo di viſſole, ò Marene proualo .

Altri fan vn buco obliquo nel ſalice , e per dentro gli fan paſſare il ramo del peſco , e creſciuto fra vn'anno fa le barbe nel ſalice, le quali fatte, ſi taglia il peſco a coſto alla corteccia del ſalce , coſi reſta il peſco nel ſol ſalice, da cui ha l'humore, e produce (dicono coſtoro) perche, ò cirege ſenz' oſſo. Fa la proua ancor tu .

Nota ben queſto , che non ſi deue mai ineſtare albero di gran corpo, ſù albero debole , e di picciolo corpo, come di ciregia ſù la viſſola: ma più toſto per lo contrario .

Ineſta il peſco ſù'l morone nero , ò ſù la vite, che veran due meſi prima del ſolito .

Per

DEL FALCONE. 319

Per far venire vn frutto , che sarà mezo pesco, e meza noce, piglia vn ramo per vno , spaccagli, legagli ben stretti insieme, à Primavera, con creta , ma non coprir gli occhi legando, così attaccati faran frutto misto, bisogna che la noce, e pesco sian vicini .

In esta pomi , ma non quell' anno, che non ne fanno, perche l' inesto sarà sterile, e poco fruttarà , sopra spini, ò sopra mori, & haurai frutti tutt' estate .

Caua la midolla ad vn ciregio grosso come il dito, spaccato ben giù basso, poi legane quelle due parti insieme, e farà cirege senz' osso .

ma prima fra vn par d' anni : bisogna ch' egli sia inestato in un ramo sottile di ciregia, che non habbi mai fatto frutto .

Altro bel modo di nuouo frutto al mondo .

Di Febraro piglia due piantine , verbi gratia pruno , ò moniaca, spaccale tutte due , e getta via la metade, lasciagli le radici, poi quelle due parti legale ben insieme, con creta , e piantale con la radice appresso l' vn' all' altro, e vedrai nuouo frutto al mondo .

L' istesso io ti dico d' ogn' altro frutto, come sarebbe persico, & arbicocco , ò moniaca. armandola, e persico, ciregia, & marena, ò vissola, pomo, pero, &c .

Ma legando quei due rami insieme non toccar l'occhio e tronca la cima basta sia 'a pianta alta vn palmo da terra .

Le Nespole, cirege , e pesche saran buone come speciarie, e dureranno assai , se saranno inestate su' l' moron nero, ma prima sia bagnato l' inesto di buon cinamomo, e canella .

Per far che le nespole non habbino osso , e sian dolci .
come

come mele: inestale sopra d'vna rouere, & inestando, bagna il fuscello nel mele.

Se vuoi hauere peri temporiti, due mesi più presto de gl' altri, che durino sino ad vn' anno, inesta su'l pomo cotogno.

Più temporiti saranno, se gl' inesti su'l moron bianco.

Se vuoi hauere noci senza guscio, piglia il suo garillo da se, senza guscio, inuolto nella bambagia, ò foglie di viui, acciò non sia mangiato dalle formiche, & piantalo così.

L'istesso dico d'ogn' altro frutto c' hà guscio.

Se farai l'istesso su' vn coston di cauolo, starà verde tutto l'anno, proualo, e riderai.

Il ciregio inestato su' l' lauro non fa vermi.

Getti, ò rametti con frutti, ò fiori, non vagliono per inestare.

Il ciregio matura presto, mettendoci calcina uiua alle radici ouero adacquandolo spesso con acqua tepida.

Inestando vna vite nera, su' un ciregio, la vite porterà uua al tempo delle cirege.

Se inestrai cedri sopra granati, ò sopra moroni, il cedro rimarrà rosso.

L' inesto di frutto, che si fa su' l' olmo, ò quercia, se produrrà frutto non ualerà.

Secreto bellissimo.

FA lettere, ò croce, ò un cuore, ò altro segno su' l' Amandola, poi rimettila nel suo guscio, e piantala, che fara frutti, con su' quel medesimo segno, di dentro.

Fay

DEL FALCONE 321

- Far vn buco nel mezo della radice del pesco, ò ficcar-
ui dentro vn canicchio di salice, & vno di cornale,
farà frutti senza osso, dicono.
- S'indolciscono l'amandole amare, adacquandole d'ac-
qua tepida, prima che fiorischino.
- Se vuoi frutti muschiati, metti del muschio ne rami, ca-
nelli, e spaccatura dell'inesto.
- Il guscio della noce sarà tenero, se metterai ceneri sù la
sua radice.
- Il pesco albero dura più inestato sù'l pruno, che sul pe-
sco, il pruno inestato su l'amandola, fa il suo frutto
come l'amandola: & inestato su la noce e s'assomi-
gliarà la sua scorza alla noce, ma di dentro sarà pe-
rò pruno. Inestare qual si voglia sorte di frutto, sù'l
fico s'hauranno frutti senza fiorire.
- Se qualche albero non fruttarà, ò farà assai foglie, &
sterleggiarà, ficcagli vn cogno nella radice, d'inuer-
no, e quell humore che si conuerteu in foglie, si con-
uertirà in frutto.
- Haurai cirege, in molti alberi buone ad ogni Santi, se
l'inestarai su mori neri, ouero sù i salici.
- Se voi fichi bianchi da vna parte, e neri dall'altra, lega
strettamente doi rami spaccati de fichi diuersi, e
piantali, che haurai frutto non più visto.
- Inesta il pesco sù'l cotogno, quello sarà pesco cotogno.
- Il mandorlo inestato sul pesco, & al contrario fa hauer
peschi, e mandorli, de quali lor scorza, e nuccilo, sa-
ran buoni da mangiare.
- L'orina d'huom, e feccia di vino vecchio, fa diuenire i
pomi dolci, datagli al piede.
- Volendo cirege grosse, rompegli i rami nel mese di Na-
tale,

X

tale,

tale, essendo tempo asciutto, si può piantare ogni sorte d'albero c'hà radice.

I rametti di fichi, si piantano a Primavera.

MODO DI PIANTAR

Le Viti.

PEr certo, che se'l legno della vite fusse atto a qualche fabrica, etiandio che vile, noi non haueremmo in tanta copia di vini, perciò la sua debolezza, rendeci noi forti, robusti, arditi, & allegri.

Perche vinum lætificat cor hominis.

Questa vite vuole aria temperata, più tosto calda, che fredda, e più tosto ariosa, che ombrosa. Vigna al nuuolo fa debil vino. Que sono acque amare, ò salse, iui non ci vogliono viti.

Il terreno, che pe'l gran caldo, fa grand' aperture, non è buono da viti, perche il freddo, caldo, vento, e sole, gli penetra sino alle radici, e le secca. Doue son pietre assai, e grosse, in superficie: iui uiti non ci vogliono, perche d'estate pigliano troppo caldo, e d'inverno troppo freddo, ilche nuoce alla radice, & al fusto, con propagini della vite.

Il terreno gestoso, cretoso, rosso, non è buono per viti.

Però la nostra uigna da S. Prospero da Castel nuovo di terzi, muore, e non è uecchia. Perche d'inverno poca acqua tien il paese, e campo troppo humido, e d'estate è troppo secco. Don'è stata uigna uecchia, non ui stà bene uigna nuoua, se non cani benbene

quel

quel terreno, e uecchie radici.

Il piano, colle, ò monte, uolendo piantar uiti, fa i fossi che uadino sù uerso il mezo dì, e son meglio i fossi, che le buche, getta sempre il terreno del fosso uer di sopra, acciò che l'acqua campestre non coli nelli fossi doue s'han a piantar le uiti, e di sopra dalla gettata terra, siaui un largo solco, che conduca quell'acque a fossi grandi magistrali.

Ne luochi più deboli, fagli miglior fossi, per piantare uiti, lascia quel fosso fatto almeno per un'anno, acciò quel tristo terreno alquanto maturi.

Quell'anno, che fai i fossi per le uiti, pianta d'intorno a quel campo, ne fossi nuoui, la dote delle uiti, che sono alberi, salci, ò canne, sarà legname per le uiti. Meglio fà la uite tolta in monte portata al piano, che dal piano al monte: così dico di tutte l'altre cose, ò piante, ò d'animali.

Se pianti cattiuu razza di uiti, quando crederai uendemiare, ri conuerà cauar la uigna, con spesa, danno, e uergogna.

Se uoi piantare una uigna a mezo dì, piglia le piante in un'altra uigna, a mezo dì, e se uoi piantarla uerso sera, piglia le piante in uigna sia uerso la sera. Le piante ne filagni, le torrai da quel filagno, ò parte del filagno, che risguarda uerso nona, ò mezo dì.

Al Settembre apposta le piante da uiti, c'habbino uua assai, e di buona sorte, segna quella uite con un salce, legato alla trezza, ò il contadino ti saprà dire qual suon le buone.

Non torre pianta appresso della gamba della uite, de
X 2 quelle

quelle lunghe, lunghe, che han i modi lontani, perche anco non han fatto frutto, cosi non vagliono .

Ne anco quei bei capi , che son alla cima della treccia, che si chiamano saette, perche non vagliono .

Piglia dunque per far buone piante da viti quei capi di mezo dal cerchio sino alla cima , lasciando come t'hò detto quei della cima, e dal gabbiolo in giù, perche questi di mezo han più occhi, & han fatto frutto. E non siano le piante tolte da viti nouelle, perche son deboli, ne da troppo vecchie .

Il Magliuolo sia lungo almeno tre palmi, se ha speße le gemme , ouero occhi, ma se l'ha rari, sia più lungo vn poco .

Pianta le bianche da se : le nere da se , gentili da se, & le grosse da se; perche tante sorti d'vne non maturano mai tutte ad vn tempo .

Onde meglio , e più presto si vendemiano, facendo i vini appartadi, senza altro fastidio di far quelle trascelte .

Ne campi morbidi , piantaui viti gentili : ma in magri , vne grosse , quanto meno punta il terreno, tanto più appresso planterai le viti, e quanto più, tanto più lontane .

Altri piantano vne diuerse nella medema vigna , acciò qualch'vna appiglia, e facci che tempo si vuole .

Coglie le piante de viti , nel crescere della luna, e dopò mezo dì, auertisci, che non potendole piantare subito, metterle all'humido ben coperte , acciò non patiscano .

Son buon corre le piante di Ottobre, cadute quasi le foglie , perche il lor calor naturale ancora è fresco ne

ra-

DEL FALCONE. 325

rami, ma sopraggiunto il freddo, i rami del suo natural calore restano priui, qual pe'l gran freddo a sue radici si ritira, e nascondesi sotto terra, si che le piante in tal freddo malageuolmente appigliano.

Ouero cerca le piante, e tagliale di Marzo; che il calor & humore è ritornato dalla sua radice, e rami. Sia tolta la pianta in paese simile a quello in cui si vuole piantare, perche se da grosso terreno pigli piante, per piantarle in terreno magro, questo non stà bene. Ma la pianta magra in grasso, questo sì. Piantale però secondo l'uso del paese, ma mettene almeno cinque per fossa, acciò se ne muoiono due, ò tre ne rimangono almeno due, io sempre ne metto almeno sei per fossa.

Se vuoi aspettare di piantare à Primavera, fà che d'inuerno le piante sian tutte molto ben coperte di terra. Se vuoi piantar in piano, haurai vino assai, ma alla collina non tanto, ma migliore.

Piantando sia buon tempo, e terreno asciutto, pianta in piedi quando è curta, ò colcata, come è di vsanza, non recalzar tutto ad vn tratto, perche quell'altra terra maturarà meglio, recalza con sarmenti, terreno buono, & asciutto, quei ricci di castagne son buoni nella buca, che sospendono il terreno, poi marciscono, e se'l terreno fusse debole, mettiui vn poco di lettame grosso. misto col terreno, acciò non affuochi la pianta, e se fusse troppo grasso, meschiaui rena, ò magro terreno, rosso, ò cretoso.

Vsano molti mettere 3. ò 4. sassa nelle radici delle viti, nella fossa, per cui le radici si ficcaranno.

Se planterai diritto, non ci sarà tanto pericolo, che si

taglino zappandole, e vangandole, e la prima volta non ricalzare la vite così alta. A Primavera mi pare ottima stagione per piantare viti, in ogni luogo, ò piano, ò colle ò monte. Piantate, zappale, & nettale a tempo più gioua la zappa alla vitarella, che'l lettame. La pulla di grano, ò di lino è ottima cosa per dar alla radice delle viti nouelle, e vecchie ancora. L'Opij alle viti non mai quadrano, perche quella radice, e foglie dan noia alle viti, e dica chi vuole. Piantar le barbate viti, non mi dispiace, massime in luoghi asciutti, e secchi.

Il primo anno bisogna zappare le viti nuoue, almeno due, ò tre volte, ma da Maggio sino ad Agosto stiano ben recalzate. Poi la sequente Primavera, scalzale, nettale, e mondale da tante barbette di soprauia, il 2. anno mettegli doi paletti, il terzo zappandole gli vuol senno, che tu non le ferisse con la zappa. guardale da buoi, vacche, pecore, e capre, come dalla gran tempesta, perche non solo col dente l'offende, ma col piede, e col fiato loro velenoso.

RIPARO MOLTO VTILE, per le dette viti.

VI è questo riparo, per queste bestie, spruzzargli le foglie al Maggio, con acqua doue sia stato a molle pelle di bue, e vacca, ò altre pelli, odore alle bestie odiosissimo.

Bagninsi due volte l'anno, e si conserueranno, quasi ti repli-

DEL FALCONE. 327

replico, ch'è bene piantar viti in buone buche: ma meglio in lunghi, larghi, e fondi fossi.

La pianta si deue tagliar a luna vecchia, ma piantarla a luna nuoua.

Le buche d'ogni sorte di piante vogliono esser fatte a modo di forno, cioè strette di sopra, e larghe nel fondo, perche stando così il freddo d'inuerno non gli darà tanta noia alla radice; ne il caldo di estate, ne le acque ripide lauaranno la terra d'intorno alla pianta.

La buona buca non vuol manco di tre piedi per ogni verso, anzi più, a fine che meglio sparga le radici.

In vn campo lungo non gli far più piante, perche solo il primo è buono: purchè habbi fatto vna; perche i capi giouani, che non han fatto vna, & hà li occhi rari, non vagliono, per far buone piante, solo quei capi della trezza, che son nel mezo d'esso sono buoni, come dissi, credo, che meglio sia piantar viti, con radici, che senza; perche vengono più presto, fan più presto vino, lo fan migliore, e giuocasi più su'l sicuro.

Vogliono alcuni sia meglio la vigna hauer diuerse sorti d'vne: perche se vna falla, l'altre nò.

Buona pianta sempre ti farà buon vino, e cattina, cattino.

Mancandoti vna gamba di vite in vn filagno, se ti vien comodo, metten i vna prouana, così fra due anni ti farà assai vna, come nutrice, da proprie radici, e dalla propria madre.

Dilettati che le tue piante habbino li occhi spessi, da cui nascono i pampani, e da questi viene il vino.

Non zappar la vite fiorita, ma prima, ò quando haurai l'agresto .

La vite ferita, è come l'huom ferito , che non può lauorare: però conuiene medicare: siano adunque auertiti i zappatori .

Il lettame è buono per viti nouelline, vn'anno sì, e l'altro nò , ma alle volte nuoce al vino , abenche giouì alla radice .

Sia il lettame non sù la propria radice , perche abbruscia, ma prima terra, poi lettame .

E se gli dia in tempo freddo , ouero orina vecchia .

Ou'è gran freddo, è bene lettamare le viti .

Al principio di Maggio si deuono spampinare le viti, a questo modo quei pochi capi restanti , verran più belli , con mani si fa questo seruitio , non con ferro .

Al Settembre poi si sfogliano, ma non à fatto, pe'l troppo sole, che offende l'vua troppo ignuda .

A primavera scalza la vite, nettala nella gamba, poi a mezzo Maggio recalcela, per lo gran caldo , che non le dia danno .

Dirizza sù i capi che serpono, acci ò arando non si guastino, e venghino belle per l'anno seguente .

Si dice per prouerbio, che quando è abondanza di grano, è anco abondanza di vino , e d'ogn'altra frutta di villa, perche ogni cosa segue il frumento .

Del cominciare à tagliar le viti nouelle, non puoi hauer ferma regola, perche secondo i paesi così si fa così farai anco tu .

E questo ti sarà vna regola infallibile . Di doi , ò 3. anni piacemi vederle con frasconcelli , sopra cui si
vi

DEL FALCONE. 329

*vi rampicano, e meglio iui sopra vi si conseruano;
in men pericolo d'esser mangiate da animali.*

DEL POTAR LE VITI.

POtansi le viti in due tempi, ò finita la vendemia, maturi, che sono i capi, ò à Primavera, ò in piano, ò collina, finita la vendemia, e maturi i nuoui capi (son maturi quando che non han sù più foglie) allhora si può potare alla collina, perche quelle viti non lagrimano, fan più vino, e migliore, ma non si potino in tempo di gran venti, ne quando gela, ne quando neuica, ò pione, potasi a luna crescente, cioè nuoua.

Al piano, piacemi potare à Primavera, per gran freddi, che regnano, quali ritrouando le viti potate e spogliate, patiscono molto. Quando le viti lagrimano patiscono assai, pota prima che le uiti gettino fuori: altrimenti la pota sarebbe vna uendemia; perche gli occhi, ò gemme cascarebbono, oue sta dentro il uino, e senz'occhi la uite non uede, è orba, non lauora più, e se lauora alle uolte, poco però, e tardi.

La uite tienla pouera de capi, se uoi ch'ella t'arricchisca. Lasciale quest'anno buoni stomboli; perche l'anno che uiene n'haurai buoni capi.

Dicesi, chi sà impregnar una donna, sà potar una uite; questo non è uero; perche è più difficile potar una uite, che impregnar una donna, potando ci uole

le molta discretione, e consideratione. S'è magro terreno, lasciali pochi capi, nel grasso più. S'hanno fece assai vna, quest'anno lasciale manco capi. Se è vite giovanetta, lasciale pochi capi, alla vecchia non molti, ò vn solo per rinouarla.

Il capo vecchio stroppia la vite, però sian tutti nuoui, che i sproni, ò stemboli sian bassi, bassi nel grembo della vite; perche sentono più humore, e rinouano meglio la vite de capi nobili.

Il villano ostinato vuol potar à suo modo, & come ignorante, pota male, ma non dubita, che come asino berrà acqua tutto l'anno, & il Signore della villa berrà ottimo vino.

Questo tangaro fa mill'ingiurie alla pouera vite, potando malamente, zppando fà peggio, taglia le radici, rompe i più bei capi, vanga quando son fiorite, non leua l'herbacci dalla radice della vite, ò traditore, ò genia pessima, degna di frusta sù l'asino poi che non vuol imparar l'arte sua, con tanto danno de Patroni.

La vite nouella il prim' anno non la toccare, il secondo si può mondare vn popoco, ma nella gamba sotto terra stia netta, & ogn' anno si mondino nella gamba, dico però nella superficie, acciò che la vite manda le sue prime radici maestre in giù, doue prenderà più humore, e non temerà (per certo) ne caldo, ne freddo, facci questo a Primavera, per buon tempo, anco d'Ottobre.

Quando si riscalda l'aria là di Maggio, bisogna incalzarle, coprendo bene le radici, acciò che il prossimo vegnente caldo non le tocchi.

La

DEL FALCONE. 331

La vite potata innanzi inuerno, carica più legna, ma potata dopò, carica più uua.

La vite giouane, e di capi gagliardi, potala dopo l'inuerno: ma la debole, e uecchia, bisogneuole di ristoro, potala inanzi l'iuerno, acciò si possa rimettere di legnami.

In luoco freddo, potasi a Primavera: in caldo auanti l'inuerno. in temperato, al tuo beneplacito.

E questa regola ti seruirà in piano, colle, e monte.

In tempo freddo, cuopri la uite secondo l'uso, al fine di Febraio / cuoprila.

In tempo di neue, o gelo, non toccare la uite, non con mani, ne men con ferro: lasciala riposare: perche in quei tempi ella è troppo fragile.

E se pure di Febraio uuoì lauorare un poco, poti quando il sole è un poco alto, ma non mai mattino per tempo.

Pota per luna uecchia, che la uite non lagrima tanto. Ma sappi, che se fussero qualche uiti morbide, è bene, che pianghino, perche si purgano di quel superfluo humore.

Chi uuoile potare inanzi inuerno, non stij troppo tardi acciò ch' i tagli delle uiti s'indurischino, prima che uenga il freddo.

E chi uuoil potar dopò l'inuerno non stij à dormire, perche la uite sponterà le gemme; e nota bene, che mutar potatori forastieri alla uite, gli apporta grandanno, non hauendo loro pratica del paese, ne men delle uiti.

Habbi dunque sempre l'istessi potatori, & dell'istessa uilla, s'è possibile.

Et

Et hauendo de forestieri, quando non si può di meno, sia presente il padrone per auertirli del modo che han da tenere nella pota .

AVERTIMENTO .

Molto vtile, per il Padrone della
Villa, circa i Potatori.

Avertisci molto bene à non torre Potatore mancino; perche fà il taglio al rouerscio, e conchia la vite al contrario dell'altri .

Sia il potatore gagliardo, che con vn sol taglio trónca il ramo, hauendo sempre seco vna pennata ben arrotata, per tagliar presto ogni ramo, oltre il portarolo piccino. Siano questi ferri taglienti, ogni mattina si aguzzino, e s'affilino ben bene; perche si fà opera migliore, e doppia; perche non tagliando bisognano doi capi, ma tagliando, basta d'vno, così vn'opera fà per due .

Il pennato, disse il Tosco, ò marazzuola, dice il Lombardo, è ferro molto atto alla pota, perche ha la cima piegata, come la cima della gran penna del gallo, con cui si taglia bene, tirando dalla radice della vite in sù.

Non si curi il potatore far presto, presto lussuriare la vite, e venire lunga; perche poi ella ne rimane debole, esor-

DEL FALCONE. 333

e sottile, con poca forza, e manco durata, perciò meglio è tenerle basse, e farle salire pianpiano.

E come è gran bene, à fanciulli dargli buon maestro, così sarà bene, à vite nuoua darle vn pratico contadino, che sappia darle le braccia, e distribuire quei capi, secondo la debita loro conuenienza, e proportionc à fine, che la vite carica, egualmente, e non carica troppo, vn capo poco, ò mica, l'altro.

E che i capi non restino gobbi, ò torti, perche non si potrebbero poi ben coprire d'inuerno, e si romperebbono.

Prima che'l potatore metti mano alla vite per potarla, l'essamina bene con l'occhio, & con l'intelletto, da ogni intorno, poi comincia.

E sappi, che non tutte le viti si potano ad vn medesimo tempo, perche le gentili, che buttano più presto potansi più presto, e quelle che stan più tardi à buttare, stiano anco più tardi ad essere potate.

Però dicono alcuni, che la vigna stà ben mista di ogni sorte di vna: perche se vna falla, l'altra coglie; altri dicono che nò; perche vorrebbero (come diuerse) esser potate in diuersi tempi. e si potano indifferente-mente, hora pensanci vn poco.

Sappi il potatore, se questa vite anno fruttò, ò nò; perche à questo modo saprà come reggersi, e gouernarsi, e se da questa vuole legname, o frutto, per l'anno presente, e sequente.

Se vuol legname, lieua il legname, se vuol frutto, che lo lascia il legname: ma se vuol l'vno, e l'altro, sia mediocre nel potare, e discretionato, hor vedi come conuiene esser aueduto.

Auer-

Auertisca dico il potatore, se la vite è giouane, ò vecchia, in grasso, ò debol terreno, che peso portò questo anno, e che forza ella hà; perche chi troppo carica l'Asino, casca nel fango, ben presto; però allarga, e restringa la potatura, secondo il suo sano giudicio.

S'è in luoco sterile, tien stretto, e curto. S'hà perduta la forma di vite, tagliala da terra; perche si rinouerà presto.

Se la vigna è sita in loco freddo, il potatore faccia il taglio verso il mezzo dì, dico nel zocco, acciò non geli, e s'è in luoco caldo, verso tramontana, acciò l'eccessiuo caldo non gli dia danno. Se il sito sarà mediocre, taglisi ad arbitrio, quanto più rotonda sarà la tagliatura, molto meglio sarà. Non stà bene far il taglio da quella parte, doue è vicino l'occhio; perche quell'acqua ch'esce, gliel caua. La vite quanto hà più occhi, allongala, ma quella c'hà l'occhi lontani potala più curta. S'è giouanetta, ò vecchietta, basta pochi capi. Non si parta il potator buono dalla vite, se prima non l'hà ben netta da ogni bruttezza.

Oh, mi dirai, non s'usa tanta diligenza in quest'arte, io ti dico, che bisogna usarla. E se tu sei pigro, tuo danno.

Io voglio offeruare quant'è scritto in questo libro, perche ogni ragione il vuole: la natura il detta, così fecero i nostri antichi, e ciò à noi comandarono.

Horsù, sia la vite ben legnamata, con grossi pali, & diritti di castagna, durano assai, e di rouere, poco il salice, e manco l'albera.

L'abondanza di legname, porta abondanza d'vua bona, netta, sana, ariosa, ben matura, o che fa buon vino.

DEL FALCONE. 335

no. Legando su'l nuovo capo, non si stringa molto per non offendere il capo.

Su'l vecchio stringe al tuo piacere, e legasi la vite al palo, prima che sponta, ò quando v'è su' il duro agresto che legando, non può patire.

Si spampina le viti in luoco ombroso, ma in luoco caldo nò, perche il sole offende troppo l'vua.

Di Maggio, si spampina la vite, leuando quei capi superflui, nella gamba, cosi aspettane la buona vendemia.

DELLE VITI TIRATE

Sopra gli Alberi.

IN questo modo conuien che'l sito sia temperato, terreno dolce, humido, grasso, ò in riniera de mari, ò lachi, e che non vi regnino gran venti.

Non sono al proposito quei alberi che hanno molt'ombra troppo foglie, e troppo radici, perche tali troppo nucono alla vite.

Il Salice è assai commodo, la Pioppa, come si vfa nel Regno di Napoli, Frassini, Cerri, Olmi, Moroni, Marasche, e l'Oppio.

Alberi da frutti non mi quadrano; perche à Primavera patando si guastano i fiori dell'albero, e sia à luna crescente.

Sia alto albero, da sei braccia almeno di asta. Habbi nella gabbia solum da cinque, ò sei ramoni, alti da quat-

quattro braccia, trenchi, e non più alti, sopra di cui
ui si pongono le belle treccie d'intorno intorno, pen-
dolone, sino appresso terra.

Tutti l'altri rami dell'albero si leuano, acciò non fac-
cino tropp'ombra, e che non impedischino al pota-
re, ne al uendemiare.

L'alberi nel Regno di Napoli son alti da 40. piedi, fan
uini assai, uista la pù soaue del mōdo, rimirādo quel-
l'alberi si ornati d'una in quelle grā treccie pēdenti.

Non è merauiglia se il gran Conuento nostro del Carmi-
ne di Napoli, oue io fui due uolte Priore, e Cōmissario
Generale, colga su'l suo passano trecēto botte di uino.

Queste uiti, alcune si piantano prima, che l'alberi: al-
tre nel tempo che si piantano l'alberi, & alcune do-
pò: secondo che l'albero uien presto, e tardi.

Bisogna che l'albero habbi un poco di forza, prima,
che si gli metta sù la uite; perche se fusse debole,
la uite tosto l'affuocarebbe.

E sia la uite barbata, e lunga d'asta, ma non sia albe-
ro troppo uecchio, ò gagliardo, perche affuocareb-
be la uite, basta bene, che l'albero sempre habbi
un popoco più della uite.

Sia la buca appresso dell'albero un braccio, di sei me-
si auanti fatta. Doue regna gran sole, mettasì la
uite uerso Tramontana, perche l'albero la diffende-
rà dalla sferza del Sole: E se il paese sarà freddo,
pianta la uite di sopra, à mezo dì.

E se la regione è temperata, pianta oue à te piace, que-
ste uiti per bauer à far gran radici, habbino gran
fossa, douendo salire sopra di grand'albero, e siano
coltivate al solito delle uiti senz'alberi.

DEL FALCONE. 337

In campi seminati siano piantate lontane l'vna dall'altra 50. piedi, acciò che il Sole tocchi per tutto, si il terreno, come i seminati: ma doue non si semina, basta 25. distanti per ogni verso. Là nel Regno ogni vendemiatore hà la sua bella scala alta da 25. braccia almeno, larga quattr' oncie, e da se la gouerna a suo modo, e con agilità: e così facilmente salgono sopra quell' alti alberi, e vendemiano bene.

Del Viuario delle Viti.

E Dibisogno, che nella tua villa v'habbi anco vn Viuario, di bella, e trascelta sorte di piante de viti, per piantare nuoue vigne, ò filagni, per rimettere, doue mancaranno, per cambiare in altre piante, e per vendere à chi n'haurà dibisogno. Quest'è mezo per mantenere le vigne, e fli compiti; perche tosto con la radice attaccaranno.

Ritruoua dunque in tua villa, vn luoco atto a ciò, ne caldo, ne freddo, ne soggetto ad animali, poi ritruoua magliuoli, cioè, belle piante di buona, e fruttifera sorte, del mese d'Ottobre, al fine, che capi siano maturi, che habbino ancora quelle quattro foglie sù la cima. De viti non nouelle, ne vecchie, ma di prospera età, e forze, siano (come già ti dissi) de quei capi nel mezo della trezza, c'hà occhi assai, non siano di viti ombrose, ma nati verso il sole a nona, ò a mezo dì. Subito; subito tagliate dalla trezza, portale al seminario, ò viuario, e piantale a modo di por

ri,

ri,

ri, ma lontane l'vna dall'altra vn palmo, e lontano vn braccio l'vn filo dall'altro, cuoprile sotto terra vn braccio, prima con minuta terra: mettendoui per dentro qualche frasconi, come si fà à ribbioni, à cui si possino appoggiare cosi ben piantate, radele sopra la terra quattro dita, e non più per poterle nettare à zappare, e bene sarebbe infrasconarle, si che l'vna non impedisse l'altra.

In maniera che, quando le leuarai per ripiantarle, hauendo loro due anni, saran più belle, che le piantate sbarbate de quattr'anni.

In vna pertica di terra, vi staranno da 300. viti, che ti valeranno da tre soldi l'vna, entrata buona, con poca spesa.

DEL MODO D'INESTAR Le Viti.

A Primavera s'inestano le viti, in tempo ameno, quando la vite suda, e lagrima.

Sia di Marzo ne paesi caldi: ma ne freddi sia d'Aprile, à luna crescente, dopò mezo dì.

Auertisci, che sarà bene troncàre la vite, c'hai da inestare vn palmo sopra terra, tre di inanzi, che l'inesti, acciò che quel suo tanto humore, & acqua esca fuori, poi volendola inestare, la ritagliarai vn poco più giù a basso, acciò facci vn bel'inesto su'l taglio fresco.

S'inesta la domestica sù la domestica, e la domestica
sù

DEL FALCONE. 339

sù la saluatica: sia il tronco grosso, bello, fermo, sano, humoroso, e non troppo vecchio, tagliandolo al par della terra.

Spaccalo con doi fuscelli, l'vno di quà, l'altro di là, & habbino più occhi: commodando, come s'è detto de pomi, ò peri, poi cuopri d'intorno, che a pena appaia l'inesto, così appiglierà presto. è questo modo a fessolo.

Altro modo. Tronca la vite al pari della terra, con bel taglio tondo, e nel mezzo sagli vn buco ben netto fondo tre dita: poi metteui dentro il tagliuolo ben rotondo, di bella sorte, con almeno tre occhi, e con vn martellino, fallo ben entrare, poi con creta stropiccia bene d'intorno al nuouo taglio: Ma perche tanto abonda l'acqua da quel buco: fa quattro, ò sei punte di coltello d'intorno a quel poco tronco, poco di sotto dal taglio; perche quell'acqua vscirà da quelle punture, non dando tanta noia al buco del taglio.

La vite s'inesta sù gl'alberi, che fioriscono per tempo, dico a tagliuolo, ò fessolo, ch'è il medesimo di cornetto: su'l ciregio, e farà vna al tempo delle ciregie.

Farà vna senza granelli, leuando la midolla dal tronco della ciregia, tagliato da terra, che ve ne resta vn sol palmo: spaccato che sarà, e ben leuata la midolla, poi messau dentro la vite, ben legata con creta, e coperta, vedrai di bello.

Per far, che vna sol gamba d'vna farà grappi bianchi, e grappi neri.

Piglia doi capi barbatì, di due sorti d'vne, bianca, e nera, siano piantati appresso in vna sol buca, schiappali tutti due per mezzo: non leuando la medolla, get-

ta via la mettade , poi quei due mezi rami , che restano attaccati alla radice con la sua midolla , congiungeli bene , non toccandogli gli occhi , turando bene quelle fisure con creta , ò boazza , così presto vederai cosa gratissima , che saran grappi d'vua bianca , e grappi d'vua nera , sù vn'istesso capo , ò treccia .

Altro modo. Con la tiruella Gallica , che fa il buco netto , ma prima fa il buco con la tiruella nostrana , poi ficcavi dentro l'ineſto , accommodato bene , con creta al solito , e la tiruella Gallica , come il nostro tassello per saggiar vn'intera formaggia .

RIMEDII PER MOLTE infirmità delle Viti.

Molte infirmità pate la vite , apparenti , & occulte . Occulta , com'è produrre vne assai , & non poterla maturare , e simili , e questa curasi con piscio d'huomo , con acqua insieme , gettati sopra la propria radice . S'hà del secco , ò verminoso , ò formicoso , taglia via tutt'il cattiuo , sino al viuo , poi piglia acqua di sambuco , foglie , e creta , e fattone impiastro , mette su'l taglio , e guarirà . Se lagrima troppo , dagli vn taglio nella radice più grossa , che le sarà come vna fontanella , e cesserà .

Quero sotterralla , così di nuouo si propaginarà , ò taglia la sino sotto terra quattro dita , così ti mandarà fuori nuoue propagini . Se fa troppo sarmenti , potala tardi , stia scalza tutt'inuerno , mettegli cenci sù la radi-

DEL FALCONE. 341

radice, ò rena, che formiconi, e la troppo morbidezza non le darà noia. Se dubiti di gelo, al Nouembre coprila con pagliucci, e terra. Se auanti l'inuerno le potrai vn poco per tempo, non temeran tanto il freddo.

Se le magnacozze ti mangiano le viti, bruchi, ouero come tu li chiami, sirigodi, abbruscia nella vigna, cera, e zolfo, fà che la vigna stia netta da tanti herbacci, per cui si generano, vngi il potarino (potando) con olio, in cui sia pisto dentro aglio, hauidone nella vigna sempre che si pota, un vasetto, vngendo più volte il taglio della pennata, ò potarino. E se formiconi rodono il legno, leua quel guaſto col potarino, poi mettenì sù sterco di bue.

Prima che s'ari la piana, alza sù quei capi delle viti nouelle, ò rustico indiscretionato, acciò che buoi non il calpestino, ò rompino, ò stroppiano, e se qualche capo resta stroppiato, medicalo con sterco di pecora, ò di bue, ò vitello. La nueue sù le viti, le abbruscia, però subito neuicato, scuotela giù, perche se gli gelaſse sù, seccarebbono facilmente, e quanto tal vite sarà in luoco graſso, & humido, tanto più temerà.

Vigna che à tutti i venti è scoperta, è in molto pericolo, come da quelli tanto dominata, stà bene la vigna al mattino, nona, ò mezo giorno, ma che sia da qualche alto monte diffeſa da tramontana, & nessun' hora. I maritimi siti confansi con le vigne, caldi, e sani. E se vuoi sapere che sapore hauerà il vino, che vuoi piantare in vigna nuoua, caua iui terra, sotto vn braccio, gettala in vn secchio d'acqua buona, & netta, poi riuolgi bene quella terra, per quell'acqua

poi lasciala ben passare, sino che sia chiara, poi gustala, cosi quel sapore, ò odore c'haurà quell'acqua, cosi haurà il vino, che indi nascerà. E se hauesse cattiuo sapore, o odore, come di tanfo, zolfo, &c. non gli piantar tal vigna, ò viti, perche quel sito, per natura è infermo d'insanabile infermità.

Quando la pianta ha gettato fuori, non la piantare, e troppo tardi, e ti metti à pericolo, perche quei primi fiori si guastano, e corrompono, e fa danno: però per non metterti à questo rischio, piantala, prima che spunta, e fuggirai il pericolo di questa infirmità, spesso, e danno, la vite vorrebbe stare da se sola, perciò ti dico, che ogni sorte di semenza, danneggia la vite. In tempo di nebbia, è bene abbrusciare qualche pagliumi per le viti, quel fumo la sgombrerà.

La vigna, che facilmente brina, potala tardi, perche più tardi s'infiorirà: in tanto il sole scaldarà, & il pericolo cederà. Brinata, ò tempestata la vite, se è à buon' hora, taglia subito le treccie, acciò che dalla gamba à basso la vite s'apparecchia con capi belli, per l'anno prossimo vegnente.

Se la viticciuola è quasi rotta, congiungila gentilmente, legala ben stretta, con sterco di bue, dagli lettame dal piede, zappala bene, che questa è la sua rustical ricetta, non toccandola punto, sino ch'ella habbi ripreso le prestine forze.

E se l'vna marcisse, mettegli su la radice rena, ò ceneraccio, e se muore, morrai anco tu: perche omnia orata, occidunt.

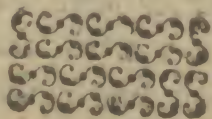
M O D O P E R
ingrassar le viti .

S' Ingrassano le viti, con lettame vecchio, con guscie dell'vua, e de nocifresche, bulla di lino, e di frumento, segatura di alberi, ceneri de fornace, poluere di strada, terraccio di fosso, grassa di cloache, calcinaccio minuto misto con vecchio lettame, sterco di pollami, tagliature de sarti, de pellicciari, de calzolari, e sterco colombino: tutto questo meglio sarebbe per viti nouelle; Perche le viti vecchie s'ingrassano bene con la zappa, e vanga: perche senza quello, e con questo fan miglior vino, e più si mantengono. Si che il lettame gioua da vna parte, & dall'altra nuoce.

Dia segli il detto lontano vn palmo dalla radice, acciò con suo molto calore, non l'offenda.

Nota quest'altro, che la vite in grasso terreno, non hà bisogno di lettame, che farebbe poi marcire l'vua, & anco sino il vino nelle botte.

Ma questo lettame si potrà ben dare à magri terreni, freddi, fiacchi, e deboli, ma vuol lettame vecchio; perche il nuouo produce troppo herbaccio, e questo faccisi in tempo freddo, e d'inuerno.



TEMPO DI VENDEMIARE.

IL tempo opportuno della vendemia, viene secondo la varietà de stagioni, siti, Prouincie, e Regioni, hor tardi, hor temporito, come portano le stagioni de tempi, hor più freddi, hor più caldi, hor più humidi, hor più secchi.

In maniera che io, per me', non ci veggo vn proprio tempo prefisso, e determinato di vendemia, se non questo, che allhora è il proprio tempo determinato di vendemiare, quando che l'vua son belle, tonde, fatte dolci, e mature.

Dicendoti anco, che non è facil cosa il conoscere bene, se l'uua è propriamente matura, da vendemiare, & ogni sciocco non hà questo fermo giudicio: per la cui incertezza, e difficoltà molti inesperti fanno i suoi vini aspri, altri deboli, ò magri hauendo loro vendemiato fuori di tempo. Dunque volendo far buon uino, vendemia quando l'uua è matura, ma che non sia anco troppo matura, perche ogni estremo, è uitioso, ne sia mal matura.

Hor sappi, che a questo modo si conosce se l'uua è matura per uendemiare bene, & a tempo, prima con la pratica, in uederla, s'ella è tosta, rossa, e chiara, nel gusto dolce, piaceuole, & amabile, nel tatto chizandola, sarà uiscosa, e ti si attaccherà alle mani, come se fusse mele, e che non habbi punto dell'acerbo, ouero premendo il grano, n'esce quel granello, ò vi-

nac-

DEL FALCONE. 345

nacciuolo, senza mica di polpa dell'uua, ma uscirà netto, netto, & ignudo: ma uscendo con polpa, dirai indubitatamente, che per anco l'uua non è matura.

Quando uedi l'uua che incomincia ad impassire, allhora è matura. Quando il grappolo è molto spesso, cauane un sol grano stando il grappolo su la uite, e passato due giorni, riuede quel grappolo, & il luoco di onde ne cauasti quel grano: se quel luoco s'è ristretto, adunque l'uua è accresciuta, dunque non è ancora matura.

Ma se sta nella prima distanza, l'uua è matura, e per consequente allhora è il proprio tempo di uendemiare.

S'è possibile uendemia a luna uecchia, perche il uino è più potente, e meglio si conserua: uero è che uendemiando a luna nuoua, riesce più uino, ma non si mantiene così bene.

E uendemiando sia bel tempo, l'uua asciutta, che non habbi manco rugiada, non si uendemia, sino che non s'è fatto colatione, in tanto l'uua asciugua, perche essendo bagnata, il uino non si manterrà in lungo.

Se l'uua per qualche pioggia sarà bagnata, prima che la pisti, lascia colar fuori quel poco, che è nel fondo del uaso, ò nauazza.

L'uua infuocata ti farà il uino infuocato, per ciò lasciala un poco raffreddare.

Vsa ogni diligenza separare l'uua agresta, la nebbiata, tempestata, mangiata da cani, e la meza marcia, dalla bella, e buona, leuando bene le foglie, paglie, & ogni sporchezza da corbelli, e uasa.

Fà la tua scelta dell'uue: con molta cura, e diligenza,
la

la bianca sarà matura quando tirerà al giallo, appartala dalle nere, le grosse dalle minute, le gentili dalle rozze, e le saporite dalle dissipide, l'ombrese dall'ariose.

Siano tutte queste vendemie appartate, & i vini ancora: accompagnatoui un poco di pazienza, che al certo in questo modo haurai beuande da Prencipe. Colui, che uendemia, habbi sempre il suo coltello in mano: perche uendemiando senza coltello, si dà molto danno, rompendo molti belli capi, rompendo il grappolo d'uua, e facendo cadere molte grana per terra, che mai si raccolgono bene, ne nette, à questo modo fassi poc'opera, e cattiuu.

Chi hà la uilla lontana, è meglio far il uino in uilla, che condurre l'uue alla Città, oue è gran fatica à buoi, si perde gran tempo; l'uua giunta che sia alla Città è meza mangiata, non solo da carattieri, mà ancora da tutt'i paßaggieri: gran disauantaggio è questo, mà facendo il uino in uilla, fuggi tutti questi incomodi, e danni, oltre che le uinazze restano in uilla per pecore, galline, polli, colombi, & animali, ò per ottimo lettame delle terre, auantaggio di molt'importanza: però &c.

DEL MODO DI FAR i Vini.

LA lode consiste nel fine, dice l'Adagio, mà questa coda in somma è difficile da scorticare, così auene

DEL FALCONE. 347

ne a me in questa mia operina, uolendo quasi dar fine, rimango molto soprapreso, uolendo io in questo capitolo trattare di far i uini, materia difficilissima, per cui uolendo dire compitamente, certo da me mi sgomento: perche mi farebbe di bisogno sapere, come sà quel M. Magnifico Signor Benardo Corticella d'Arcelli, si uersato non solo nell'arme, uirtù, e ciuità, ma in questa professione uersatissimo, tanto che diuiscando io con sua Signoria, parmi discorrere con un'altro gran Marco Varone.

Onde hò pensato di dire quel poco che mi souerrà, rimettendomi nel conto di far uini, all'usanza de paesi, quali quanti sono, tanti sono l'usi di far detti uini.

Dunque dirò sol queste quattro parole, in tal soggetta presente materia, che mature, che saran l'uue, uendemiale nel modo predetto, e metti le uue uendemiale nell'istessa vigna, ò filagni, il monte, fatto in bel quadrato, all'aria, per terra, ò sopra d'un popoco di paglia, acciò non si brutta tanto, oue stia da sei, ò otto giorni, oue se non vi piono sù; migliora assai per uirtù del Sole, e della rugiada, per cui essa uua si affina, & anco del terreno, che per sua natura caua ogni cattiuo humore da dett' uua.

Condurrà poi à casa dette uue, oue siano tine ben cerchiate, lauate, nette, asciutte, dico ben asettate, & commodate, con huomini netti de piedi, e quiui calchino l'uue ben bene, perche haurai più uino chiaro finito pistare, fonda giù equalmente quelle grasse, se saran uue deboli, bolliranno presto, e presto finiranno: se saran d'uue autentiche, staran
tardi

tardi a bollire, e tardi riposeranno .

La tina non venghi molto piena ; perche bollendo versarebbe il vino .

Quanto debba bollire io non lo sò ; perche ne anco da Marco Varone in quà i primi scrittori l'han saputo , perche ogni Villa, Castello, Città, ò sue Ville, in questo son differenti alcuni fan bollire se nò quattro giorni, altri sei, altri 8. altri mica: e tutti riescono buoni. Sù'l Bresciano chi lo fa bollire 8. giorni, chi 12. chi 20. chi sino a 28. altri se nò 4. ò che bella varietà, poiche tutti riescono buoni, vero è , chi è più grosso , chi più piccino, chi più sordo, e chi più gentile, ò piccante, raccente . Si che fa ancora al solito tuo , ò secondo l'uso de vini che si fan in tua villa .

Ti dirò ben questo , che il vino bollito ha più nerbo del non bollito, e massime il nero .

E quanto più bollirà, tanto più duro, tosto, e grande diuerà , e forsi andará all'aceto , con coloraccio grosso d'inchioſtro, senza raccente: nel bere, come noiosa medicina , offuscando il fegato , che quasi stomaca ogni nobile, e gentil spirito .

Come vino da villa, da fattione, e da castigare con la forza di molt'acqua , ti seruirà perfettamente .

Però i Signori, volendo per loro stomachi gentili, vini a loro proportionati, vogliono vino rosso , chiaro, simile al colore di rubino, trasparente claretto. gustuole, piccante, appetitoso, che bolla, se non da 3. ò 4. giorni, e bollèdo, attuffansi giù le grasse, qualche volta, così il vino restará più bello , e di colore ornato .

Finito di bollire, si caua più netto, che si può , reponendolo in botte sana, ben netta, dentro, e fuori, & ogni due

DEL FALCONE. 349

due giorni si riempa la botte, del medesimo vino, d
simile a quello, leuando dal coccone quella spiuma,
e grasse, ò grana, così meglio si purgarà quel vino
uscita la spiuma tutta, tura quel buco, con vna pia-
stra, poi poco dopò, raffreddato il vino, tura benbene
la botte, che non fiati punto, aspettando il debito
tempo per trauasarlo.

Il vino bianco sforzato a Roma, si trauasa sino a sei
volte, qui da noi basterà due volte almeno, e quanto
meno si trauasa, resta più gagliardo, perche sù la
madre prende gran forza. Il nero basta vna volta
al S. Martino, per insino al Natale, è buono trafficar-
lo. Se lo uoi gentile 15. di dopò ch'è fatto trauasa-
lo, che ti aggradirà molto, come raspante, leuandolo
giù di quella prima sporca madre, e se vuoi bere be-
ne, e nobilmente, ben il vino a meza botte; metti la
spina a meza botte: perciò si dice: Mele di sotto, oglio
di sopra, e vino di mezo; perche il uino di sopra da
quel buco suanisse, e di sotto ha bruttezza, stando
sù quel letto, e feccia: Si che quel di mezo dura più,
e come meglio, meglio nutrisce.

E se la botte sapeffe di moffa, fagli sù vn beuerone,
come quello del porcello, con acqua bollita, e crusca
buona, fresca, e gettala nella botte, che sia ben asciut-
ta, riuoltadola da ogni parte ben chiusa, e fra un'ho-
ra caua fuori ogni cosa, e risciaquela bene quella bot-
te, poi come sia ben asciutta, fagli un'altra simil me-
dicina, che la botte sarà buona, senza odor cattino
niuno, & è cosa approbatissima, dico anco di mia
propria mano, & è uerissima.

PER

PER FAR ACQUATO, Da Città, & da Villa.

Tosto cauato il vino dalla tina, fà provisione di buon'acqua di fiume corrente, e chiara, e se non n'hai seruiti di quella del pozzo.

Quanto l'acqua sarà migliore, così l'acquato, ò vuoi dirgli mischiato, sarà migliore.

Her lascia così quelle graspe nella tina, per vn giorno, & vna notte, e non più: perche in tanto si riscalda-
no vn poco: poi mettenli sopra in quella tina, vna botte d'acqua, d'onde n'uscirà poi due brente meno, perche le graspe asciugano.

Lascialo che presto si leuaran le graspe, poi bollito c'ha-
uerà da 5. ò 6. giorni, ò quanto a te parrà (potrai ta-
starlo prima) caualo, ò lascia ben colar la tina, ser-
ba quel vino, che per la fameglia tua, alla Città, ti
reuscirà honorato, e si addimanderà questo, vino
da San Secondo, in latino villum, che vuol dire vi-
netto da villa.

Fanne poi d'vn'altra sorte, delle medesime graspe, &
questo si chiamarà vino da Castel nuouo de terzi, ò
vero vattene a torre.

Horsù cauato il secondino, fa mò il terzuolo. Lascia
stare quelle graspe in quella tina così asciutte due
giorni, e due notti, poco poco più: poi falla riempire
di acqua, vsque ad summum, e muora l'auaritia, (nò
ridere,

DEL FALCONE. 351

ridere, perche ogni cosa serue alla villa) missa l'acqua, riuolge benbene quelle graspe, con vn forcato, poi passato da otto giorni, dagli vn popoco di colore con sugo de prugnuoli, ò con mezo peso d'Olese, herba sana, poi riuolta meglio le graspe, e l'altro giorno caualo, e mettilo in vna gran botte, ò tina ben coperta, e subito torchia quelle graspe, e quel vino, che n'esce mettilo sopra, in detta botte, ò tina, lascialo cosi per quindici dì, e non più, e leualo giù di quell'affettame, traualo, che tu haurai al certo beuanda da villa bella, buona, saporita, e si manterrà anco nel tempo del caldo.

Nondimeno per più sicurezza, fa, che per tutto Maggio sia beuuta.

Non traualandola, anderebbe a rischio di guastarsi, e presto.

E venendo l'estate, s'infortirà, ti seruirà per aceto, cosa si grata in villa.

E questo acquato si fa nell'ultimo, quando che sono cauati i uini buoni, e le tine hanno abondanza di graspe.

E fatti i meschiati, le tine siano ben nette, e coperte in modo, che le galline dormendogli sù, non le sporchino, ne dentro, ne anco di fuori uia, perche gli danno grande, e male odore, che col tempo poi, i uini ne patiscono.

Vn Torchio ci uole, ad ogni modo fuori alla tua uill., e sia portatile di un quadro d'assoni di sei braccia, per ogni uerso, con due uiti, che da se un'huomo farà lo graspio, cosi usano uerso Roma, che con un paio di buoi, con un carretto basso, uan per la Città facendo
i gra-

i grappi, hor qua, hor la, così doprato, lo metti a tetto, dietro di un muro, e non t'impedisce niente, & è di gran comodo, & utile, & non occorre andar a casa, & torchi di altri, tutta notte, con tanto fastidio del tuo massaro, e suoi buoi, oltre che la manco parte del uino, che n' esce è la tua, però ad ogni modo habbi un torchietto, che ne resterà molto sodisfatto.

PER FAR L'ACETO PRESTO, Et assai buono.

Ottima prouisione fra l'altre, è quella dell'aceto, che serue a sani, ad amalati, in Villa, in Città, e sino ne i gran presidij, però faccisi ad ogni modo aceto, & assai, in questo modo.

Habbi tutte le graspe d'una tinata di buon uino, e sia ben uscito il uino da quella tina, a fatio a fatto, poi lascia così dette graspe per otto giorni, poi getta su dette graspe da 6. ò 8. brente di uino, ò uecchio, ò nuouo, ò sano, ò amalato, e se hauesse anco un poco del fortino, meglio sarebbe, ò sia bianco, ò nero, tutto è buono, pur che non sia marcio, anzi quanto migliore sarà il uino, tanto migliore riuscirà l'aceto.

Lascia così detto uino in quelle graspe per dieci giorni poi canalò, e se'l uino era nero, l'aceto sarà nero, ma se uolesti, che quell'aceto di uino nero fusse bianco, la-

DEL FALCONE. 353

lascialo in dette graspe sino à 15. dì, e non più, nè meno, così senz'altro l'aceto sarà bianco.

Torchia poi quelle graspe, e quel torchiato mettilo nel detto aceto, che verrà presto ottimo aceto, ma sia misso in parte calda, ò asciutta.

E quanto più sta fatto, tanto più migliora, vuol vn'anno di tempo a farsi perfetto.

Cornale, e mora mezo matura, secca, spoluerizate, & con aceto fattone pallottole, secche al sole, gettate poi in vino caldo, tosto diuerrà buono aceto.

Graspe grosse, secche al sole, per doi giorni, poi spruzzati con buono aceto, lasciali così tre giorni in vn vaso, poi mettenli sopra vino, che presto sarà ottimo aceto.

Piglia vn mucchio di pere saluatiche, quasi mature, stiano insieme dieci giorni, poi mettele in vn vaso pien d'acqua, coprilo, che fra vn mese haurai buono aceto.

Se'l vuoi rosato, mettegli dentro delle rose nell'aceto, e lascia il fiasco al sole, che sarà presto rosato.

Metti nel vino radice di Pyretro, che tosto haurai buono aceto.

Herba acetosa pista nel vino, presto è forte.

Le radici vecchie di gramegna, ò foglie di pero saluatico piste le ghiande abbrusciate, ciferchia cotta, le pietre calde, ciascuno da per se, gettato nell'aceto, lo fa forte.

Stia il botticello dall'aceto sempre in luoco caldo, e nel aceto vi sta ben dentro vn poco di sale.

Poluere di grana, che si tingono i panni fini, gettata nell'aceto in vaso di vetro ben coperto, vien perfetta.

L'aceto si aggronda in luna crescente & in fine

to, con nobil' odore, vn' oncia per fiasco basta, ma me-
z' oncia di zenzero per fiasco, gli dice molto bene,
per quell' odore si piacerole.

Il fior di Sambuco misso nell' aceto, anch' egli gli dà buo-
n' odore: ma quando v' è stato da otto giorni dentro,
cauasi poi fuori.

PER FAR L'AGRESTO.

DI molto commodo, è & nobile compimento, in
Città, ò Villa, hauere vn poco d' Agresto, condi-
mento tanto al gusto piaceuole, massime in tempi cal-
di, mancando i merangoli, questo suco, e mangiar
più diletteuole dell' aceto, e si mantiene vn' anno, e
più, fatto così.

Piglia agresto fatto, ma non nero, ne nizzo: pestalo
nel mortaio, poco per volta, poi chiarito in vaso gran-
de, mettilo ne fiaschi di vetro, o in vasi di legno, al
sole, tienli ripieni, si scemano bollendo, metteui vn
poco di sale c' h' d' virtù conseruatiua, massime essen-
do l' agresto fatto di vne deboli, così di giorno in gior-
no migliorarà.

A Napoli lo lasciano al sole ne larghi vasi, per quin-
dici giorni: ma la notte cuoprano per la rugiada, poi
lo mettono ne barili, e riesce perfetto come io l' h'ò
prouato la. In alcuni paesi si fa di pomi saluatici,
quando son così agri, ben pisti nel mortaio, con sale,
si fa con poco, e certo ti seruirà, e piacerà assai.

MODO

MODO DI FAR SELVA,
E Bosco alla tua villa.

IL bosco vuol esser in sito asciutto, terreno forte, con rouere, olmi, e castagne, con questo haurai abbondanza di legna minuta per abbrusciare, di grossa per fabricare, di ghiande per l'animali, e di castagne per godere allegramente in diuersi modi, oltre, che l'olmo tanto serue per far carri, carrozze, carrette, e barozzi.

Sfrondato, ti pasce le bestie bouine. Scaluato ogni quattro anni ti da assai forte legname per le viti.

Rouere, e Castagnane alla collina vengono, in terreno ben culto, poi seminato di ghiande, e castagne.

Auertendo che porci non vi entrino. In piano metterai le ghiande per la selua delle roueri.

L'Olmi habbino tre anni, e piantali, il buco di rouere, e castagne tengasi netto dall'herbacci, che non affuochino le castagne, e ghiande.

Questi frutti, & alberi, fatti grandicelli, ciascaduno habbi il suo paletto.

Se ti par che questi semi verran troppo tardi, ò che i topi, talpe, ò porci mangieranno tal semi.

fa il bosco di piante, ò la selua, ma sian belle piante, nette d'asta svelte, e sane, con belle radici, e buone bu
che,

che , al Maggio falle zappare , con tutto'l terreno del bosco , acciò quei herbacci non leuino l'humore alla terra , ne s'inuiluppino d'intorno alle piantarelle, così la pioggia cadente ritrouando il mosso terreno, più facilmente discende alle radici .

Sappi del certo, che il bosco, ò selua, quãto meglio è coltiuiato, cresce al doppio, e non coltiuiato pe'l più muouono le piante ; però non bisogna mancare lauorarlo bene, e tanto più, perche quest' opera non dura molto , ma sino a quattr' anni faccisi questo lauoro , non per gran caldi , ne gran freddi , così la pianta dominando l'herbe non hà più bisogno di zappa, ne di vāga, ma cō la sua ombra fa morire l'herbe che le son sotto, e d'intorno . Non ti scordar mai questo : bisogna sempre trasportare le piante dal luoco magro , al grasso, dal colle al piano , e dal monte alla collina altrimenti poco bene farai, e piantato il bosco, e selua, sino a tre anni, non si gli tocchi vn ramo, ne con mano , ne meno con ferro . Ma il terzo anno si potranno rimondare da qualche rami inutili nel tronco, e sconcertati nella gabbetta, e questo farassi verso il Marzo , passati quei gran freddi , ma passato mezo Aprile, non si tocchino più .

Altri seminano i boschi , in culto terreno , come si fan le fane, e zappandolo .

Altri lauorato il terreno in porchette , piantano il bosco con seme di ghiade: come si fan le cauline, ò agli. però più largo, è lo zappano come l'agli .

Ma gl' Olmi si seminano per viuaro in grasso terreno, e spessi , e presto vengono , poi si leuano , per trapiantarli: in tanto però bisogna nettare il terreno , il far
de

DEL FALCONE. 357

de boschi, si dice non per la montagna, doue da natura son ben fatti, ma per lo piano, c'hà tanto bisogno di legna, minuta, grossa, fronde, e frutti.

DELL'VTILITA DEL BOSCO,

In Villa.

IL Bosco contigono alla tua villa, sia di sotto verso niun'hora, così ti diffende da molti empituosi venti, indi n'hai piaceuole verdura, canti d'uccelli, che non solo a Primavera, ma tutto l'anno, giorno, e notte ti fanno vdire varie, e nuoue canzoni, che non solo nell'vdire ti ricreano, ma anco nel vedere, come sono Colombi, Fauacci, Grabieri, Gaze bianche, & nere, con sì bella longa coda, Fadabbio, Barbagianni, e cert'altre sorti fantastichi, di molto diletto, a chi gli mira bene, oltre che ò con reti, ò lacci, ò gabbie ne prendi qualche vno, ò con cani.

In tempo de gran caldi poi iui ti ritiri a quelle sì fresche ombre; remote da ogni strepito del mondo, sedendo nell'intatte, e fresc'herbette, solo soletto, pensando a fatti tuoi, studiando, ò dicendo qualch'orationi, ò Corone, poi dalle sonore musiche di ucellini, prouocato, te ne dormi vn quietissimo sonno, quì componi qualche opera volgare, ò latina, rima, ò prosa, ò sciolto, & in quel sì profondo silentio diuieni, per

Z 3 tal

tal studij ottimo Filosofo, Historico, Poeta, ò Teologo. Oh sia benedetto il bosco, e la mano, che lo piantò.

Da questo bosco ne caui herbe, e foglie di alberi per ogni sorte di bestiami tuoi, e da meza estate, quando è arsa la campagna, e pascoli, il bosco, e selua è verde, & herbosio, oltre la tanta frutta, che iui nasce, di castagne, ghiande, peri, pomi, noci, nocciuole, & di ogni sorte di legna, che fan bisogno al mondo.

Si che tenendo conto del bosco, al certo ti renderà le spese, fatte in quello, a cento per vno, e più dico in infinito dell'altre terre da biane, con sue viti; perche al bosco, o selua, fatti in quattro anni, non vi entra mai più spesa niuna, ne seme, ne zappa, ne vanga, ne arato, e dura il bosco in perpetuo, abenche la selua, non tanto: cosa che non fa il campo seminato, filagni, e vigna, che vogliono continoua, perpetua coltura, e spesa. Habbi dunque, s'è possibile, vn bosco nella tua villa, ò vna selua, che ne sentirai gran bene.

DEL CANNETTO.

Assai gioua alla villa, che non ha abondanza di legna, come priua di bosco, di selua, e che l'altri alberi non attaccano molto volontieri, hauer vno bello, e buono cannetto, questo vuol essere in assai bono terreno, dolce più presto che forte, ò in ripe de fiumi,

DEL FALCONE. 359

*mi, ò fossi, netto, ben lauorato, in luoco basso, & hu-
mido.*

*Al Febraro si pianta in terra ben vangata, mettendo
giù le sue radici, nelle fossette, lontane un piede l'u-
na dall'altra.*

*Prende tosto la canna, ma guardisi dalle bestie; perche
la canna non è ne legno, ne herba, ma tenerina par
più tosto herba, perciò auertisci, che da bestia sia
lontana.*

*Si zappa il cannetto, monda, e netta si bene, come le vi-
ti, a Primavera.*

*E quei scalzoni secchi si tagliano via, vuol star netta
da ogni herbaccio.*

*Si taglia il canneto ogni anno al pari della terra, d'Ot-
tobre, e Nouembre, e le canne monde, si gouernano
fino al tempo d'incannare la vigna, ò viti.*

Si castrano, ò rimondano, leuando quelle triste.

*Con queste si conciano le siepi nell horti, e giardini, in-
torno a lauanda, spico, martello, &c.*

*Con queste, e lor foglie si fan belle Capanne, e tetti, che
in villa seruono per portico, si fan conocchie, disse'l
Tosco, o rocche, e vendonsi anco a tessitori, per ac-
conciar le reste da licci per tessere, e fan mille altri
seruitij, in luoco di forte legne. Però s'hai luoco com-
modo, non mancar di ornar la tua villa di vn can-
neto.*

*Finalmente ti dico, che io non t'hò citato Autor niuno
perche ti dico in queste sol verso, quanto io t'hò scrit-
to delli animali, è tutta dottrina di Aristotele,
in più luochi, ma pe'l più, nel libro suo de Anima-
libus.*

Osserua bene quest'Opera, fattile pratico, habbila per
le dita, che al certo ne sentirai molto gusto, conten-
to, & utile, e con queste quattro rime cosi dico, al
nome di Dio, e di S. Eliseo, ottimo Agricoltore.

Hor lascia la Città, e fuor trattienti,

E ricco diuerrai, con buon prouenti.

Ma studia questo libro molto bene,

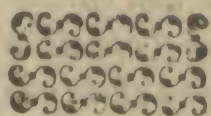
In cui ritruouerai d'oro le vene.



DEL FALCONE. 361

RIMEDI I, PER VARIE INFIRMITA,

Per li Animali, nella tua Villa.



È il perfetto Medico de nostri corpi humani vien tant' honorato, premiato, e dall' amalati, per loro Idolo offeruato: Sarà bene anco debito nostro honorare, e largamente sussidiare il nostro valente Medico dell' infirmita occorrenti a nostri animali in Villa, cioè Caualli, Buoi, Porci, Capre, Pecore, Asini, Muli, & simili.

Proueggasi dunque di vn Medico buono Marefcalco, acciò auenendo, (perche auengono) infirmità a tuoi bestiami, egli presto, e bene proueggia al bisogno, con sanatiui, e facili rimedi, di poca spesa, e di molto beneficio, come io quì sotto breuemente ti insegnerò, non essendo tu Medico, acciò che mancando alle

le volte il proprio Medico, ch'al Marescalco tu possi in qualche modo provedere ad alcuni mali, che alla sponista occorrono.

Sappi dunque che fra tutti l'animali di tua villa, la pecora patisce qualche infermità; la capra alcune, il porco non molte.

L'Asino pochissime, il Mulo qualch'vna, il Bue molte, ma il Cauallo moltissime.

Dicesi che il Cauallo del Gonella hebbe trecento sessanta sei difetti, ma io non li leggo se non da sessanta in circa, che son pur anco assai in vn animale sì fiero. Hora ti dirò vna quantità, e certe qualità.

L'Angio, (per cominciar dall'estremità del Cauallo,) è infermità sù la punta del couale del Cauallo. Il casca pelli, è infermità a mezzo detto couale. Le Scabie, è sù'l principio del couale, appresso al culo. A meza croppa, nasce il male del pidocchio. Crostrana, sù la schiena, dal mezzo in dietro. Mal del dosso, dal mezzo inanzi. Mal del Corno, quasi appresso alla croce. Guideresco, vn poco più in sù, verso il collo.

Lucerdo, nasce ne crini, vn palmo più in sù da strangoglion. Vnghiella, appresso all'occhio, di sotto vn poco. Il panno è nell'occhio. Il Capostorno, in mezzo del fronte. Zamorro, raffreddamento, e verme, volatica, tutti tre questi mali sono nelle nari. Palatina, Tiro, Secco, e mal di lingua, col lampasco, tutti quattro in bocca, Barboncello, è vn male, che gli nasce nella barba. Antipetto, male, che gli nasce in mezzo del petto. Rappe, sono poco di sopra dal ginocchio. Contana di sotto, mal dell'Asino nasce nella corona del piede, dinanzi. Spenocchia nella corona del piede da-

DEL FALCONE. 363

dauanti . Inchiodatura a mezo l'vnglia del piede . Desolato, riprensione, e mal del fico, sotto il piede, dal mezo inanzi. Sedola, quarto, e serpentine, sotto il piede dinanzi, dal mezo in dietro . Maccole, nel piede dinanzi di sopra dalla giuntura dinanzi . Formella , nella giuntura dinanzi, rizzuolo, nella giuntura dinanzi. Inchiodatura nel vino del piede . Calle nella giuntura delle barbette de piedi dinanzi . Incastellato, nelli calcagni dinanzi . Fistola, quasi nel calcagno di dietro. Ancro, poco più sotto la corona di dietro. Lupa è ne testicoli, a meza borsa. Anguinaglia, fuori della cossa, di sotto dalla borsa de testicoli. Corbo, è verso doue vengono le zarde. Sparacagnoli, son poco di sotto, doue nascon le zarde . Botta di grasse, è dentro della cossa, non lontano da testicoli. Rauersi, sono nelle barbette di dietro. Gandoni son appresso le barbette di dietro, e le Reste sono poco di sopra . Ruppe, son vn poco di sotto delle zarde. Visigoni sono poco più di sopra dalle ruppe . Capelletti , son di sopra da visigoni .

Dell'infermità de Buoi , con molti suoi rimedij .

P*Erche in villa sono più Buoi, che Canalli , e vi sono più necessarij, perciò dirò molte sue infermità , con suoi proportionati rimedij .*

Al

Al Corno vscito affatto.

Piglia sei oncie di trementina, & vna di gomma Arabica, e bolle ogni cosa insieme: poi piglia il corno rotto, e mettegli dentro di detto vnguento, e mettilo al suo luoco, per dieci giorni, e vi sia ben legato, che mente il tocca, dopò lieua quelle pezze, e metten i stoppa, con chiaro d'ouo, e di sopra via bolarmino, per tre giorni, poi lieua via quella stoppa, mettendoni d'intorno salua spoluerizata, e guarirà.

Alla Coppa enfiata.

Piglia radici d'Innola, ben cotte, poi pistale con grasso di Porco, seno di Castrato, Mele crudo, Incenso pisto, con cera nuoua, e di questo fanne vnguento, vngi la coppa, mattina, mezzo dì, e sera, e guarirà.

Per far la Coppa dura, come vn fasso.

Piglia butiro, oglio buono, lardo di porco, e cera nuoua d'vgual peso, fallo deleguar bene insieme, poi di quelle vnto, vngi spesso, che non starà per questo di lauorare, e lauorando guarirà.

A far.

A far nascere il pelo su la Coppa.

A Bruscia il giogo . Ouero piglia sei oncie di mele ,
quar' oncie di mastici pisto , bolle tutt' insieme ,
vngi bene , e vedrai presto , coppa pelosa .

A Collo enfiato.

Prima dagli fuoco , come sà il Marefcalco , poi met-
teui dētro pan porcino ; ma è meglio la radice d'or-
tica , ouero bolle Medico in vino , & tepido , faglielo
bere , ò gettagli giù per la gola . Salafalo ini , ou' è en-
fiato , e guarirà .

Al male della testa del Bue .

Questo male , fà portare il capo basso al Bue , e lo
riuoige assai volte , verso la coda : però su-
bito salasselo , nella vena della testa , poi fa
bollir frumento sino che s'apra , getta via quell'ac-
qua , e metteui dentro vn poco di buon vino caldo ;
metti questo frumento in vn sacco , nel qual sacco
metteui dentro il capo del Bue , così quel fumo lo sa-
narà , fà così sera , e mattina .

Per l'occhio lagrimoso .

Pista tutia , con vetro , sottilmente , e soffia questo nel-
l'occhio , con vn cannello , e guarirà .

A por-

A porri sopra le palpebre dell'occhi.

Piglia fiele, con cui bagnerai quei porri, quali bagnati si gonfiaranno, poi tagliali, e con fiele, aceto, & Aloè bolliti insieme, vngerai, e guariranno.

All'occhio enfiato.

Piglia farina di frumento, mista con mele, e fanne impiastro, mettilo con vna pezza, e presto guarirà.

Quando il Bue stomacato, non vuol mangiare.

Piglia oui crudi, ben sbattuti, con mele, e falli bere al Bue, ò buttale giù con vn corno, e su'l suo mangiare, metteui sale. Ouero piglia marobbio ben pisto misto con olio, e vino, e gettalo giù per la gola del Bue, e gli verrà fame.

Alla lingua rotta di sotto.

Piglia vna mez'oncia d'Aloè, & altrettanto di lume di rocca, e mel rosato, componi queste cose insieme, col cui vnto, due volte il giorno vngerai, poi lauala bene con vino buono tepido, in cui sia cotto dentro saluia, e guarirà.

Alla

Alla bocca enfiata.

A Pri l'enfiagione cō vn ferro, poi frega quell'apertura con sale, & olio, sino ch'esca quel marciume, poi fallo mangiar herbette tenere, ò crusca, ò fieno minuto, ò qualche foglie, secondo il tempo, così guarirà.

Al palato enfiato.

C On vn ferro, presto apri quell'infiagione, a fine ch'esca quel sangue si corrotto, poi dagli mangiare Capogrillo, ò altra verdura tenera, e guarirà.

Alli strangoglioni,

Piglia vn setagno, unto di songia, e setagna il Bue, tirando quel setagno inanzi, e in dietro più, e più volte, in tanto ch'esca fuori quel veleno, poi vngi bene di songia quella ferita, poi metti dentro della piaga herba polmonera, così vscirà ogni bruttezza, vngendo, bene di songia; e guarirà.

Al mal di frobese, nella gola.

Subito taglia oue sono i latifini, cauando vn poco di quella brutta carnuccia, poi vfa sungia, e sale sū quel taglio, così credo che guarirà.

Per

Per l'incordatura della verga.

Piglia herba *Altea*, ben lauata, & asciutta; poi pistala, e quel suco, fallo bollire sin che calla vn terzo, poi incorpora con butiro, e di quel suco vngi l'incordatura due volte il giorno, lascia riposare quel bue per noue giorni, in questo modo guarirà.

Al pisciaglio enfiato.

Tienlo ben lauato, con acqua fresca, poi piglia herba bianca, e vitriolo, e fanne empiastro, metteglielo sù, al certo, se Dio vorrà, egli guarirà.

Al piscia sangue.

Piglia suco di piantana, misto con mezo bicchiere d'olio buono, vn bicchiere d'aceto forte, vn pugno di poluere di zucca saluatica, altro tanto di feccia di vino, con vn boccal di vernaccia, e gusci d'oua ben pisti; cosi distempera ogni cosa insieme, e dagli con il corno a bere. E se in 24. hore non guarisce, porta pericolo.

All'vnghia tagliata con ferro,
pietra, ò con altro.

Netta ben bene la ferita con la ragnetta, poi scoperto chiaramente tutto il male, sino al viuo, piglia

DEL FALCONE. 369

glia grasso vecchio di porco, seuo di becco, ò di castrato, con lana succida, dentro di cui saran queste cose, infuocale con vn ferro infuocato, si che quella cõpositione scola, gocciolando nella ferita, e guarirà.

Per la inchiodatura.

B Isogna con il ragnetto, che'l Marescalco allarga vn poco l'inchiodatura, & che netta bene, leuando ogni putrefatione: poi scoperto bene il male, piglia trementina, & oglio, e falli bollire, e metti quell'vntione nel buco, poi piglia melo, cõ seuo squagliato, messo sopra detto male, poi sia ferato il bue, con pelo di bue fra il male, & il ferro.

Per la macatura d'vna gamba, ò schinco.

H Abbi sungia di porco, e crusca, e falli bollire in vino bianco, di questo fanne vnguento, ò empia-
stro, posto sù la maccatura, per tre giorni, e presto ne sentirà ristoro, e finalmente sanità.

Al piede sdegnato, come mosso, ò torto.

Piglia Bonauischio, e radici di Malua, bẽ bollito insieme nell'acqua, poi piglia tre boccali di vino bono, con dentro meza libra di sonza, fa ben bollire ogni cosa insieme, sin che la sonza è ben dilegnata: poi metteui dentro farina di linosa, e tutte le dette cose, falle ribollire insieme, sino che il vino non si

Aa'

veg-

vegga più, poi di questo fanne poltie su'l piede, e giotture ogni dì vna volta sino à tre giorni, guardandolo un poco per allhora dalla fatica, e presto sarà guarito.

Al piede enfiato.

Conuien torre foglie di sambuco, che siano ben pistate con sonza di porco, e metti questo empiastro su'l piede enfiato, e tosto sarà sano.

Alla gamba, o coscia rotta affatto.

La prima cosa sarà questa, che tu gli rompi quell'altra, poi ammazzalo, ò vendilo al Macello, perche mai ponno ben sanare, per doperargli, così uscirai di fastidio, e di spesa, che sarebbe fatta con tuo danno.

Al dolore del ventre.

Subito, piglia triaca, squagliata con uino buono, e gettagliela giù per la gola, ò col corno, ò al meglio che saprai, ò potrai. Poi fallo salassare dalla lingua, e dalle nari. L'altro giorno poi piglia un'aranca di nepita, & un'altra di rutta, e trita ogni cosa minutamente, fallo bollire in uino, qual quasi raffreddato, faglielo bere, e questo sarà per tre matutine continue, poi lascialo riposare per otto giorni, in luoco asciutto, e sano, con buon letto, ouero piglia quattr' oncie di trementina, con sale, e faglielo ingiottire,

DEL FALCONE. 371

giottire , e certo uedrai , che ne sentirà molto beneficio .

Alla pelle , ch'è attaccata alle coste .

Piglia Oregano, herba conosciuta da tutti , sia cotto nell'acqua chiara, poi mista con uino , & olio: Così frega, bagnando contro pelo, e sia in luoco caldo, ouero al sole. Poi piglia seccia di uino, con grasso di porco, e meschiali, così tepido l'ungerai più uolte, e guarirà .

Al Bue soprapreso, per troppo riscaldamento, & raffreddimento .

Torrai dodeci noua ben sbattute , con un poco di specie, e suco di sempreuino, e doi bicchieri di uino bianco, misto con spico, e questo daglielo a bere la mattina a buon' hora. Lascialo riposare, e pascolo bene, che guarirà .

All' Antec cuore .

Presto , con ferro affuocato , fà un ferro intorno all'infittura, con quattro buchi dentro, & in più lochi, ou' è enfiato, salassalo poi fregalo per tutto , con sale, e dagli bere triacca, con uino caldo, cioè tepido. Dopò tre dì, piglia suco di Piantana , e bagna tutta l'infittura, e dagli bere di quel suco di piantana, & spera bene .

Aa 2 Al

Al mal del Flusso.

PEr tre giorni non gli dar bere, ne mangiar herba: ma dagli foglie di canne, ò seme di mortella, & guarirà.

Sappi, che il bue s'amala, ò per lo troppo freddo, ò caldo, ò troppo fatica, & anco per lo troppo riposo, ò subito partito dal gran lauoro: così caldi dargli mangiare, ò bere senza vn poco d'interuallo di riposo.

Però habbino buona stalla, presepio netto, e lontano da ogni immonditia, sian netti loro, e ben stroppicciati, dico mattina, e sera, questo gli gioua, con vn letto buono, più che vn buon fascio di fieno, ogni sera nettagli la mangiatora. S'è possibile, ch'entrino la sera nella stalla, con i piedi netti, perche quel fango nell'unghe, gli fa marcire i piedi. Se fussero anco in stalla troppo calda, quel troppo gli nuoce. Si come anco d'estate il troppo caldo gli dà noia, perciò si menano à mirizo, e di notte si menano al sereno, ò meglio sottò qualche frascata aperta d'ogn'intorno, à questo modo si conseruano.

Si conserua sano anco il cauallo, quando subito smonta to, non si gli dà ne mangiare, ne bere, ma si fa passeggiare vn poco, ò si cuopre d'estate con vn panno leggieri, per le mosche, ma d'inuerno pe'l freddo, di panno. Di Giugno, e Luglio, caualcalo poco per quei caldi si eccessiui. Almeno vna volta l'anno, ch'è d'Aprile, cauagli vn poco di sangue dal collo, rimedio preseruatiuo, a questo animale similmente molto cōferisce la nettezza del corpo; e del mangiare, mangia

DEL FALCONE. 373

gia assai, però si chiama *adex*, che vuol dire mangiato, perciò la natura gli hà fatto quaranta denti, ventiquattro molari, quattro canini, e dodici rapaci. hà venticquattro nerbi maestri, e venticoue vene. Son queste due specie d'animali molt'importanti, però tienne gran continua cura.

Al mal delle vacche.

Molt'infirmità patisce anco la vacca, ma queste sono più importanti, e pericolose.

Il pisciasangue, le Frobese, l'Anticuore, mal del Lango, e Polmonera.

Il Pisciasangue si medica, com'hò detto del Bue, Alcuni a Primavera pigliano vna brancata d'herba *Agrimonìa*, con olio da linosa fatto senz'acqua, e piombo abbrusciato, e gli ficcarai giù per la gola, e guarirà. Alle Frobese subito taglia quei lattisini, e cauatone vn poco di carne, metti in quella ferita sorgia di porco mista con sale, facendo questo con diligenza, sin ch'è ben guarita.

L'Anticuore medicasi, come t'hò detto de Buoi, & l'istesso del Lango.

La Polmonera è mal pessimo: Presto separa le sane dalle amalate, questo è mal contagioso, come peste fra l'animali Bouini. Lanasi le mangiatori con acque calde, e nettar ben la mangiatora con profumi, per le stalle, e herbe odorose, questo mal nasce per l'herbe cattine, ò fieno, ò morbidezza di sangue, ò piscio di caualli, consigliansi con Marescalchi; perche fastidio non manca.

Aa 3 Quan-

Quanto à Capre, Pecore ; Porci, e simili, per conto dell'infermità loro, mi rimetto a Pastori, e magnani, & alla lor pratica continoua .

RIMEDI I PER MAL DE Cani, oltre i detti à fol. 115.

Perfetto, e natural Cirugico al certo, parmi, che sia il Cane, poi ch'egli senza ferro, ne fuoco, ne semplice, ne composto, da se solo (bisognandogli) si medica, e cura ogni gran piaga , ò ferita nella sua vita , dico con la sua sola lingua, e salina, pur che con quella vi possa bene arriuare, e leccare .

Ma quando non può, anch'egli ha bisogno dell'arte medicatoria del Cirugico, massime quando ha male dal mezo inanzi, come sù le spalle, collo, capo, ò naso .

Del Cane rabbioso .

VN Cane rabbioso , pauenta non solo quelli della tua villa , ma anco villaggi , Castella , e Città : ogn' vno teme , e trema nell incontro , e solo aspetto del cane rabbioso .

Dicono i naturali , che questa pestifera rabbia nasce ò da qualche furore di pianeti, massime quando il Sole è in Leone , e sono giorni canicolar: , in quei si eccessiui caldi, ò da vapori terrestri infetti ò da qualche aria maligna, ò da venti appestati, ò da mancamento d'acque fresche, in quei sì infiammati tempi,
ò da

DEL FALCONE. 375

ò da qualche cibo d'infetta carogna, ò da qualche acqua morta (nido di serpi) beuuta, ò da intemperie de suoi contrarij humori .

Si che , fatto rabbioso il pouero cane, diuien spettacolo tremendo di chi lo mira, e considera, tutto scosso, & arso, sino all'intimo delle sue midolle, con sguardo bieco, occhio bistorto, versando dalla bocca atro, & nociuo ueleno, e sordide baue. Ansando spafima, non può fermarsi, scorrendo hor quà, hor là, rifiuta il datogli cibo, per buono, ch'egli sia, ò per gran fame, ch'egli habbi. Schina il puro, e limpido fonte, per gran sete, ch'egli si senti: vien magro, horrido in vista, ristringe i flanchi, restasi tutto spolpato, parendo non più cane, ma più tosto ombra di cane: odia la propria casa, tenta fuggirla, non conosce più niuno di quella famiglia, ne anco il proprio padrone, non sà doue vada, ne fugga, e senza abbaiare mortiferamente, & indifferentemente morde, e sbrana .

E così il misero cane, scorrendo fa in maniera, che chi alla sua infetta rabbia non prouede tosto, indi mille mali ne sorgono .

I rimedij saran questi di sanare il cane, fargli bere brodo, in cui è cotto l'herba calamandrina .

Ouero mettegli il collo fra il muro, e l'uscio, e foragli la pelle fra l'orecchie, & il collo, con ferro acuto, & ben infuocato . Et anco tiragli la pelle delle spalle, e della schiena, forandolo col detto ferro, à fine che esca bene quel contaminato, e tristo humore .

Altri gli fanno vn segno in fronte col ferro affuocato altri gli fan molt altri rimedij, ma è pericolo medicar questa mala bestia : Perciò io ti voglio dare

A a 4 vna

*una migliore ricetta, per fuggire, e liberar te, e tan-
t'altri, da rabbiosi pericoli, anco il pouero cane da
tante ambastie, notale bene, come cose degne di per-
petua memoria, e fà a mio modo.*

*Subito, subito conosciuto il cane rabbioso, vedi pren-
derlo fra l'uscio, & il muro col collo, poi recipe una
mazza grossa, di quelle che si spaccano le legne, &
con tutte le tue forze dagli su'l capo, sino ch'egli sia
morto, e cosi ogn'vno sarà fuori di tal pauento.*

*E non potendolo hauer a questo modo, dagli vn archi-
bugiata verso il petto, ò capo, intanto che la rabbia
non gli darà più noia, ne ad esso, ne ad altri, quest'è
sicura, & approuata ricetta.*

Per la gōfiatura della gola del Cane.

S*E il tuo cane hauerà gōfia la gola, per qualche di-
stillatione dal capo, come molte volte auiene, reci-
pe oglio di Camamilla, con cui vngerai quell' infla-
gione, per qualche giorni, poi cessado alquanto, l'aua-
gli quel luoco enfio con aceto non molto forte, & cō
dentro vn popoco di sale, cosi vedrai buon' effetto.*

Per medicar piaghe verminose del Cane.

I*L tuo cane, se haurà dal mezo inãzi qualche piaga
verminosa (e' hò detto che dal mezo in dietro si cu-
ra da se) metti in detta piaga gomma di Hedera,
conseruandouela sù da due giorni, poi l'aua quella
piaga con vino, poi vngela con songia, olio di vermi
e rutta, squagliati insieme.*

Que-

DEL FALCONE. 377

¶ *Ouero metti nella piaga verminosa, succo di scorze di noci verde, ouero metteui sù ceneri, ò calcina in poluere ouero poluere di Lupini, arrostiti nel forno.*

¶ *Ouero poluere di Cucumeri saluatici, la quale non solo ammazza i vermi, ma di più rode via quella si fraccida carnaccia, facendo anco accrescere la buona.*

Per il mal della Formica.

H *Auèdo il tuo cane, mal della formica, ch'è quello che gli viene sù l'orecchie, in tempo d'estate, con quelle tante noiose mosche. Recipe quattr'oncie di gomma de dragnati, infusa nel forte aceto per 8. giorni, poi lenala, e falla in poluere e fra doi sassi viui poi aggiungeni due oncie di lume di rocca, & oncie due di galla bẽ polucrizata, mischia tutte queste cose insieme, della cui mistura mettene su'l luoco offeso, e vedrai che le mosche spariranno, & l'orecchie guariranno.*

Cane ferito dalla volpe.

S *E la malitiosa volpe, ferisse il tuo cane. Recipe Soglio d'oliue, in cui prima vi sia cotto rutta, e vermi, e con quello vngilo più volte, e restarà guarito, dico presto.*

Per il vermecan, che viene sotto la lingua al Cane.

S *Otto la lingua del tuo cane, nel mezo, e sù la cima, vi nasce vn vermicello, detto in Greco Lytta, quale*

le è al cane, come vna nociua peste, e si chiama il male del vermecan. Dunque mètre che'l cane è giouinetto, tu con vn coltellino ben acuto, ò con vn ago canaglielo, gentilmente però, e lascia gridare il canuolino quanto vuole, e se'l cane fusse grosso, mettegli il badaglio in bocca, acciò che meglio tù possi far il seruitio, mettenì sù quel poco male, olio ben salato, e tosto guarirà, non essendo così facile a diuenire rabioso, canatogli tal lytta, ò verme.

Per il Cane, c'hà stizza, ò rognà.

Piglia vna libra di sonza di porco, oncie tre d'olio d'Oliua, & oncie 3. di zolfo, e oncie quattro di sale, & oncie due di ceneri, incorpora tutto ciò insieme, e fallo bollire, del cui onto vngi il cane, al sole, che non sia gran freddo, ouero al fuoco, e questo per tre giorni, almeno che il cane habbi letto netto, poi laualo due volte col lisciaccio, e guarirà.

Caso che'l pelo non gli nascesse, lana il cane, con acqua di lupini, poi vngilo di songia vecchia di porco; che subito ripiumarà.

Ouero piglia vna libra di songia, con due oncie d'argento viuo, incorpora insieme, vngi il cane a luoco apri- co, e cascando i peli, vngilo con songia, che farà presto il pelo, e bello, ouero vngilo con morchia d'olio, di seme di lino, e guarirà.

E quādo il tuo cane nō ha molta stizza, non la lasciare incācarire, ma subito fagli pane a posta, cō dētro radici, fusto, foglie, e frutti ben pisti d'agrimonia, e mādgiādo di questo, in quattro, ò sei giorni, diuerrà sano.

Per

Per il Cane ferito dall' Orso, ò
dal Cinghiale.

Essendo il tuo cane ferito dall' Orso, ò dal Cinghiale;
prima laud bene quella sanguinosa ferita con vi-
no, e fanne vscire ben bene quel sanguccio sì brutto,
come velenoso, poi piglia suco d'olinastro, e suco di
piantana, e bagna spesso la ferita, e presto sanerà.

Per il Cane ferito da vn' altro Cane.

SE vn Cane, ferisce l' altro, Recipe del pelo di quel
cane che hà ferito, poi piglia delle pece mista, &
incorporata con quel pelo, e mettilo sù la ferita, &
guarirà il ferito. Credo che di quì sia nato quel tristo
proverbio, frà vendicatiui, che dicono; Non fù mai
cane che m' offendesse, che col suo pelo non mi ven-
dicassi: la ferita di cane si medica, cò sterco di cane.

Anzi vogliono molti, che ogni sterco d' animale irra-
gioneuole sia ottima medicina, per le piaghe d' ani-
male irragioneuole: che sia però della medesima spe-
cie, com' è sterco d' vn cane, per medicare la ferita di
vn' altro cane, sterco d' asino, per medicare la ferita
d' vn' altr' asino, &c. come afferma Galeno, nel deci-
mo libro suo de Sèplici, oue dice, che tutti gli sterchi
difficano, e scaldano, saluo quel dell' huomo, e gli me-
dicamèti dessicàti, e caldi, moderatamète astringono.

E l'istesso Galeno non hà egli composto vn libro de re-
medijs facile parabilibus? E qual cosa può esser più
pronta ad vn cacciatore, che lo sterco de suoi tanti
Cani? Ideo, &c.

RI-

R I M E D I I

A P P L I C A T I

ALLE INFERMITA,
che i Caualli patiscono.

1 Al mal de lingua.



E non è bisogno tagliare, medica con mele rosso, & medolla di porco salato, tanto de l'vno, come de l'altro, con vn poco di calce viua, & altre tanto di pepe pisto, & fa ogni cosa bollire insieme, et vngi due volte il giorno.

2 Al Barboncello.

T*ira molto ben sù dal palato le barbole con vn ferro sottile, infocato, & aguzzo, & poi pianamente le tagli con le forfici presso quanto sia possibile al palato.*

3 Al antipetto.

C*anagli sangue delle vene solite, dall'vna parte, & dall'altra del petto, poi li poni sotto il petto congrui, & atti seconi, o lacci, mouendogli bene due volte il dì, come del verme, facendoli portare per quindici giorni.*

Alli

4 Alli capelletti. 8

F A come i spauani done comincia. Radi prima, poi toglì il più tenero de l'absentio, appio, palatara, & branca orsina, pista ogni cosa insieme, con tanta songia di porco vecchia, & cuoci tutto insieme, & metti sopra.

5 Alla curba. 11 A 2

T Aglia la pelle per lungo quanto è la curba, poi poni vna pezza di lino in vino caldo, & spargui verderamo sopra, & ponila a questo modo sopra la tagliatura, sin che sia sano, ancora molto vale il nodo, come si dirà de la giarda.

6 Alla schinella. 01

D A speße, & conueniente cotture di fuoco sopra le spinole, per longo, & trauerso, secondo che parà più expediente, poi cura le cotture come si dirà di sotto delle giarde, & auuertisci, che il fuoco, è la cura di tutte l'infirmità.

7 Alle galle. A 11

T iene il Cauallo, che ha le galle di mattina, & di sera in acqua fredda, e velocissima, vn gran pezzo insino a' ginocchi, per fin che le galle si restringono, poi li farai presso la giontura conueniente cotture per diritto, & trauerso, & fa come della giarda.

Alle

8 Alle maceole.

D Aragli il fuoco cinque fiato con ferri larghi da tutte due le parti, ma se sarà nella parte dinanzi sotto il ginocchio, dalli il fuoco a trauerso una botta dell'altra, & curalo, come le altre botte di fuoco.

9 Alle ricciole.

T Aglia via, & radeni attorno, ilche fatto metti sopra calce cruda poluerizata, & fa questo ogni giorno, & non lasciar bagnare fin che non sia risanata, & proibisci il fuoco quando sono nel piede neruoso.

10 Alla formella.

T Ogli radice di maluaueschi, raice di gigli, & raice di tasso barbasso, pista ogni cosa insieme con tanta songia che basti, poi le fa cuocere insieme, & poni suso a modo di empiastro, mutando spesso, ma radi prima il luoco come i spauani.

11 Al chionardo.

T Ogli pepe, agli, foglie di cauli, & sungia di porco vecchia, che in pochi di ò la maturarà, ò amazzarà il chionardo, & io l'ho prouato, & trouatolo vero.

12 Al desolato.

T Aglia d'intorno la sola del piede di sotto l'ungia, poi riuolta, la suola, & estirperai della parte di

DEL FALCONE. 383

di fuori, & lascia vscire da per se, & poi fa vna stoppata con bianco de ouo, ponendone assai, & liga ben tutto il pie, & dopo dui di laua con aceto forte alquanto caldo, empi di sale, & tartaro e stoppa.

13 Alincastellato.

TOgli crusca, & menala in aceto fortissimo, mischia seuo di caprone, & poni al fuoco a bollire, mouendolo sempre, fin che diuenga spesso, & poni sopra la giontura caldo, & ligali con vna pezza, mutando due volte ii di, & vale.

14 Alla spanocchia.

Non trar sangue, ma medica con vnguento, cioè incorpora fichi di Barbaria, & calcina vna, son gia vecchia, libra vna di ciascuna, fior di hisoppo onze quattro, & metti sopra.

15 Alla inchiodatura.

SE il tuo Cauallo è offeso dissolale l'ungia, & taglia intorno, poi empi di stoppa bagnata in bianco de ouo, poi cura con sale pisto & aceto fortissimo, ò polucre di gala, ò mortella, ò lentisco, come ti piace.

16 Al mal dell'Asimo.

LEuane li peli, poi pone farina ben mescolata, & cotta con songia, & fa cosi dui di, mutando ogni giorno due volte, poi poni sù calce vna, & sapone, e seuo per tre di, mutando ogni di due volte, laua con aceto caldo, & poneui sopra herba caprinella, fin che sia sano.

Alla

17 Alla spetie d'inchiodatura.

S Copri il luoco, & laua con aceto, poi fa bollir sale pisto in vaso piccolo, & hauendo bene bollito leual dal fuoco, & metti quattro volte tanta trementina, & metti caldo in la chiodatura, & raffreddata metti sù poluere di zolfo viuo, & sopra stoppa.

18 Alla riprensione.

C Aua con la picilla rosnetta la estremità dell'ongia innanzi che la vena maestra si rompa, & lascia vscire sangue, poi empi la piaga di sale minuto, & sopra stoppa infusa in aceto, legatela bene, che non possa dislegare.

19 Al mal del fico.

T Aglia l'ungia ch'è appresso la piaga tanto profunda che si faccia vno sparto conueniente fra la sola del pie, & ficca ben stretto vna sponga marina con vna pezza, tal che quel che resta se torna.

20 Alla sedola.

T Aglia l'ungia di sopra la rosnetta fin al viuo, & curauì fin al viuo, ò volendo mortificarla con poluere di asfodili, ò con altre poluere, poi fa cuocere insieme poluere d'olibano, mastice, seno di caprone, & cera, tanto di vno quanto dell'altro, & fame vnguento, & vngi due volte il dì fin che si salda, vngiendo fin la pastora.

Al

21 Al falso quarto.

L Aua il pie, & radi intorno al luoco, e tocca con il dito, & se gli dole sarà maturo, allhora apri lo con vn ferro pongente, & lascia vscire la putredine, e poi piglia sterco di cauallo, oglio, vino, sale, & aceto, & insalda suso in modo d'impia- stro, e il terzo dì dislegalo, e guarda non sia prede, ò stecchi.

22 Alle serpentine.

T iragli sangue de li piedi, & pungeli la vena dalla gamba di fuori, ò di dentro, e non doue esce l'ungia, ben si die sotto l'ungia rasparui, poi laua con vino, & distempra sugo di acacia gialla, & acqua di sorte che sia come vn miele, & ungeli, ò pistar sungia, e pece liquida.

23 Alla contana.

R adi il luoco gonfio, poi togli absentio, palatara, brancaursina, & il più tenero delle frondi, tutte queste herbe tanto di vno come dell'altro, & pestale con songia di porco vecchia, & falle bollire in vn vaso, & metti mele, & oglio di lino, & farina di grano mouendo fin che sia cotto, & metti suso.

24 Alle rappe.

P Ela il loco, poi laua con acqua calda, che sia cotta in alba, semola, & seuo di castrone, & quelle cose decote tien suso ligate fino la mattina, & tolte via, vngi quel luoco con vnguento fatto di seuo di

B b

castro-

castrone, eccetto non vi fosse termentina.

25 Alla lupa.

Taglia d'ogni intorno, e stirpalo da la radice, poi taglia il luoco della piaga, che pende, accioche non vi posa niente di putrefatione, nel resto poi fa come si è detto di sopra nel polmoncello.

26 Al'incordatura.

Togli aceto fortissimo, e creta bianca pista, e moueli tanto insieme, che sia come pasta molle, mischiandoui sale ben pisto, & con questa pasta vngine sufficientemente tutti i testicoli, ritornando due ò tre volte il dì a porne.

27 All'anguinaglia.

Anguina è specie di botta de grasselle; Però togli sale ben pisto, & spargliele sopra l'intestino, & riponegliele alquanto dentro, poi togli lardo fatto a modo di soppoſta, & ponglielo dentro, & sopra li poni malua cotta, fin che sia sano.

28 Alla botta di grasselle.

Togli radice di maluanisco ben cotta, e pista la scorcia, & ponine sopra il luoco due, ò tre, ò quattro volte, poi habbi semenze di senapi pista, & radice di malua cruda bene meschiata con poluere di sterco di bue cotto, & aceto, & poni sopra.

29 Al corbo.

TOsto che vedi offeso il neruo, che comincia in la testa del garretto, & va appresso i piedi, da il fuoco in quella gonfiatura del neruo per longo, e per trauerso con spesse & conuenienti linee, poi fa come è detto de la giarda, metti sterco di bue caldo per tre dì, poi li vngi con oglio caldo, & poi cenere calda.

30 Al sparagagno.

TOsto che vedi infiarfi sopra il garretto di dentro, allaccia la cosa di dentro in alto, & dagli vna punta di lancetta, e lascia vscire tanto che puole sangue, poi subito dà punture di fuoco sopra li tumori de spauani per lungo & trauerso, & medica come la giarda.

31 Alle trauerse.

Piglia vn ferro tondo, & dalli il fuoco alla estremità, perche questa coltura non augmentarà, anzi mancherà. Vn' altro rimedio, togli termentina oncie otto, cera bianca oncie quattro, & poneli in vn vaso stagnato con meza penta di vino bianco.

32 Alla fistola.

APri la fistola & dalli il fuoco, cuocila con la medicina che si fa di calcina vna, fin che le brozze caschi, perche purgata presto si riempie di carne, ma se la fistola fosse profonda adopera ferri lunghi e medicala.

33 Alcanchero.

Prendi sugo di radice di asfodelli oncie sette, calcina viua oncie tre, & pesta le insieme, arsenico poluerizato oncie due, poi metti le dette cose in vn vaso di terra serrato di sopra, & cuoci al fuoco tanto che deuenti poluere, & metti suso, ma laua prima con aceto.

34 Alli crepazzi.

Piglia fuligine oncie cinque, verderame oncie tre, oro pimento oncie vna, pistali bene, e giongeli alquanto mele liquido, e poneli al fuoco, mischiandoui calcina viua, & mena bene insieme al fuoco, & ongi due volte al dì caldo.

35 Alli giardoni.

Qvando la giarda fusse nel garretto, dalli il fuoco nel meggio del tumore, ò giarda, & per lungo e largo, & fatto questo toglì sterco bouino fresco, menato con oglio caldo, & poni vna volta sopra le cotture, & ancora fa come è detto delli capelletti.

36 Alle reste.

Incorpora oncia vna di cenere calda, oncia vna di calcina viua, così vino, e mele, & auanti che induriscano metti sopra il male, poi che sia stato aperto, & così continuerai se sarà il male nouo, & se è vecchio dali il fuoco, & curalo come de gli altri.

Alle

37 Alle rappe.

P Ela il luoco, e laua con acqua calda cotta, poi piglia nalba, semola, seuo di castrone, cera noua, termentina, e gomma arabica egualmente mescolati, & con detto vnguento caldo vngi due volte il dì, lauando sempre auanti col vino caldo, & cosi continua fin che sarà guarito, & non lasciar bagnare.

38 Alli vesigoni.

T Aglia la pele nel mezzo, e di sotto poi (saluo se il tumore mancasse) muoni con vna brocca di legno l'humore che è tra la pelle, e spremi forte fuora, & taglia la pelle sotto il tumore, e metti vn ferro caldo, & in capo di sette dì fa il medesimo.

39 Alli capelletti.

R Adi i peli sopra il male, e togliradici di malua uisco ben cotta, e pista la scorza, poni sopra tre ò quattro volte, piglia semenza di senapi pista, e radice di malua ben minuzata, e polue di sterco bouino cotta, tutta miscia insieme con aceto, e poni sul male tre ò quattro volte il dì.

40 Al'angiò.

F A vn capitello il più forte, che poi, poi bagna molto bene stoppa, & desicala, rebagna nel capitello, & reponila su'l male, & continua questa cura tre ò quattro dì, ribagnando tre ò quattro volte il dì, & gnarirà perfettamente.

B b 3

Al

41 Al cascapeli.

Taglia in longo nella estremità verso le natiche, infino al quarto nodo dell'osso, che è nella coda, e cauane fuori con vno ferro l'osso baruola, & gettalo via, poi poni sale per tutta la fissura, & con ferro caldo tocca il sale, fa come è detto per la coda.

42 Alla scabia.

Togli vn poco di solfo d'incenso maschio di nitro di tartaro, scorze di frascio, vitriolo, verderame, eleboro bianco, negro meloteragno, & tutte queste cose mescola insieme con rossi d'oua allese, oglio comune, & fa bollire, & vngelo.

43 Al mal del pedocchio.

Recipe more crude, & origo da caualli, con radice di morari, & fa bollire, poi fa con detta acqua lauare, & se detto male fusse rotto, piglia sangue di drago, & succo di porri, sale, pece, oglio, & sungia vecchia di porco.

44 Alla costana.

Piglia qualche altra pellicula tanto longa quanto le rene; ma radi prima il pelo, & piglia bollarmi-
nio, galbano, armoniaco, sangue di drago, & di cauallo fresco, & pece greca, mastici, oldano, & pista tutto insieme, & incorpora con chiara d'ouo, & farina di formento, & metti suso.

45 Al polmoncello.

TOgli vn serpe, tagliali la testa, e la coda, del resto fa pezzetti piccoli, & poneli nel spedo a rostire sopra le brase sin che il grasso comincia a liquedarsi, allhora ponilo sù il polmoncello & non altro.

46 Al mal del doffo.

TOgli tre parte di letame, ò sterco di caprone, & vna di farina di grano, ò segala, & sia il fiore, & mischiale bene insieme, & falle cuocere alquanto, poi ne poni tepido sopra il male, & è perfetto.

47 Al mal del corno.

PIsta bene cauli saluaticchi ò domestici verdi, con la songia vecchia di porco, & poni sopra il male, poi caualca il cauallo, accioche la medicina entri nel male per alcuni giorni, & guarirà.

48 Al guiderefco.

Taglia con il ferro atto, & cauane tutta la marcia, & fa vna stoppata con bianco de ouo, & lauua poi con vino tepido, & ongi con seuo di ogni animale.

49 Allucerdo.

PIglia vn ferro come subia aguccio affocato, e sbu-
sa, & scuotali la carne per lungo, & trauerfo di
ogni banda del collo appresso il corpo in cinque luo-
chi, & tra vna cottura, & l'altra sia tre dita, &

B b 4 metti

metti cordella per quindici giorni .

50 Alli strangoglioni.

Tosto che vedrai crescere li strangoglioni, punge-
li sotto la gola i seconi , ò lacci la mattina & la
sera , poi copri la testa con vna coperta di lino , &
vngi spesso di butiro tutta la gola , & specialmente
il male .

51 Alle viuole .

Recipe il ferro lancietta, & taglia per lungo, & stir-
pale affatto , & piglia lino bagnato in chiara d'o-
uo, lascia per tre giorni, dipoi medica come di uerme.

52 Alle vngelle.

Alza ben questa vngia con ago di auorio , & ta-
gliala attorno con vn ferro, ò cō la forfice. Vn al-
tro rimedio . Polueriza vna lucerta verde, insieme
con poluere di arsenico , & poni suso , & copri be-
nissimo.

53 Al mal del panno.

TOgli ossa di seppa, & sale gemma, tanto de l'vno,
quanto dell'altro, & spoluerizali sottilmente, poi
buttane dentro all'occhio con vn canello due vol-
te al dì, & più come a te piace .

54 Al capo storno.

LEgata stretta in punta d'vn bastone, & vnta poi
di sapone saracinesco, porglila dentro le narici quā-
to poi legieri .

Al

55 Al ciamorro.

TOgli vna libra di fieno greco, fallo bollire in acqua fin che si aprino, & crepino, poi con l'acqua di questa decotione mischia con vna ò due libre di farina di grano, dandogli a beuere due volte al giorno, non dandoli altro, mentre è possibile, cauandone la più tosto, come si è detto.

56 Al raffreddato.

Piglia auro pimento, e solfo, e ponilo in sù i carboni accesi, & fa andare il fumo nelle narice del Cauallo, che gli humori congelati nel cerebro si dissolueranno, e potranno vscirne fuora.

57 Al verme volatico.

Cauagli sangue dalle vene commune di amendue le tempie, poi li poni i lacci sotto la gola, & così del aiutarli, & menare de' lacci, come del maneggiare, & caualcare, & stare in luoco freddo, & fargli vn canterio profondo, & vna stoppata con bianco di ouo, & lascia tre dì in la stalla il cavallo.

58 Allambasco.

Habbi vna falcetta, che sia acuta, scaldala bene, poi taglia il tumore delli due primi solchi, già detti, cauandone quanto più la falcetta taglierà, se il male fusse nouo, allhora si può cauar sangue con lancetta del terzo solco fra li denti.

Alla

59 Alla palatina .

F Rega ben il palato, poi vngi con mele bollito, con cepolla, & con caso arostito. Un' altro rimedio, scarnaui bene con vn ferro sottilissimo, à tale che l'humore grosso esca liberamente fuori, & non si manchi de gl' infrascritti rimedij della lauanda.

60 Al tiro seco.

Togli mel rosso, & medolla di carne di porco, di calce viua, & altrettanto di pepe pisto, & fa ogni cosa bollire insieme, menandolo fino che ritorni come vnguento, del quale poni due volte il dì sopra la piaga.

PER OGNI ENFIA GIONE,
pur che non sia di materia
calda.

Piglia cera, pegola, ragia colfonia, armoniaco oncie sei di ciascuna, songia di porco oncie doi, salnitro, calcina viua, scalogne, sterco di colombo oncie vna di ciascuno, oglio di cedro oncie sei, acqua e mirra liquida poco, & incorpora insieme, & ponile sopra.

Infirmità del couallo vedi sopra fol. 362.

Per

Per il cauallo che ha il male dell'orzuolo, e che casca dal mal caduco ouero dalla brutta, e che non può caminare, ouero leuarsi in piedi.

Cogliera i foglie di fichi saluaticchi, e le pistarai con diligentia, & le gittarai in acqua tepida, poi colerai, & con vn corno gli darai da beuere due ò tre volte, e poi con violentia lo farai caminare, & così sanerà.

Alla febre, cosa approbatissima.

Per forza bisogna salassar il cauallo che ha la febre, e dargli a beuer questa compositione. Gentiana onze sei, semenze di apio onze sei, ruta vn manipulo, & metti in vna pignatta di terra a bollire con acqua, tanto che scemi il terzo, & quando la vedrai diuentar negra, sappi che il rimedio è cotto, di questa decotione pigliane onze sette e meza, e con vn corno dagli a beuere.

Ontione che alleuia il dolore e molestia della febre.

Piglia oglio de iride oncie quattro, sugo de panace oncie vna, oglio di laurino oncie quattro, oglio glectino oncie quattro e meza, castorio oncie quattro, hisopo oncie quattro, songia libbre vna & oncie vna, ascenzo meza onza, & ponile dette cose insieme, & ongilo, cosa approbatissima.

Alla

Alla tosse pigliata per viaggio.

Dissolui in vino tanto la serpicio, quanto è vna nocella, & questo vn dì solamente con vn corno gertalo in gola all'animale, e butiro.

Alla tosse, & al bolso.

Pesta aglio, & siderite, & vetriolo herba, e con songia vecchia fa bocconi, liquali per tre dì darai all'animale, bagnandoli in mele e butiro.

Al mal del bolso.

Fa pilule di leuamento di formento, col quale si fa leuare il pane, con vincotto, e falle inghiottire all'animale, tanti giorni che si sani, ne ti scorderai quando gli darai beuere, mescolarci farina ne l'acqua.

Rimedio al sfredimento de' caualli.

Fa bollire ruta e mastici, con vn poco de olio, e mele, & aggiogengi peuere, & li darai a beuere, cosa prouata.

Vn'altro rimedio al sfredito.

Dagli a beuere sangue di porco caldo.

Alle ferite delle spalle.

Pesta galla de Soria, & incorpora con mele, e mettil su la ferita, & vedrai che tosto si sanerà.

Alle

DEL FALCONE. 397

Alle ferite de' nerui.

Piglia cera libra vna, oglio onze otto, verderame onze tre, pece cotta libre vna, poluere d'incenso onze tre, aceto quanto basti, l'incenso, & il verderame dissoluerai con l'aceto, poi mescolarai l'altre cose, & vngerai la ferita.

A dolor de' nerui.

TOrai cera libra una, storace altrettanto, verderame tanto, propoli libra una e mezza, cera bianca altrettanto, pomelle di lauro libre quattro e mezza, & il tutto incorpora insieme, & ongi li detti nerui.

Per le ferite della schena.

FA poluere di scorze di ostreghe, e mettila sopra il luoco, ouero scorze di granciporo bruciato e poluerizzato.

Del bianco che nasce ne gli occhi.

TOrai salniestro con mira, e mel ottimo, e finocchio pesto, tamisato, e mescolalo insieme, & ponili sopra per alquanti giorni, & si sanerà.

Composition per mal de gli occhi.

Piglia spigo nardo drame dua, zafarano drame una, farina d'amito drame dua, melle ottimo quanto basta, & incorpora insieme, ponilo sopra, & si sanerà presto.

Amor-

A morficature de cani rabbiosi .

T Orai sterco di capra , salmora vecchia di Cicfalì onze sei per ciascuna, noce numero trentasei, ogni cosa incorpora , & ponile sopra per sino che guarisca .

A ogni infiammazione che venisse al
Cauallo .

T Orai terra cimollia di Candia, olio buono, aceto , poluere d'incenso onze quattro , scalogne, lumache peste, fa de ogni cosa empiastro, e metti su'l luogo , e se sarà inuerno fa che sia caldo , e se è state fa che sia freddo .

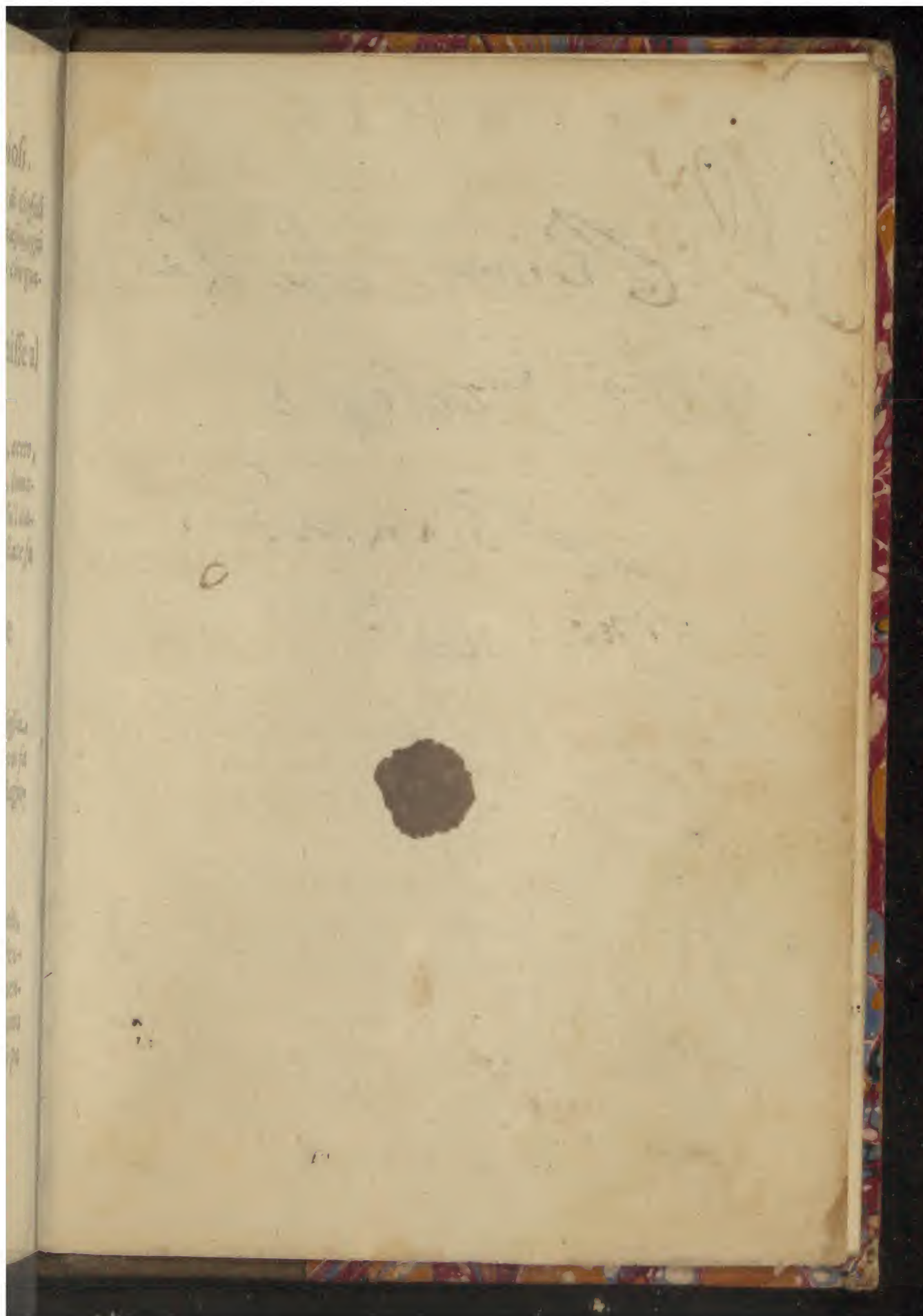
Rimedio, che mai non ci rompe
l'vngie al Cauallo .

L Euato che haucrai l'animale da l'herba , piglia, dattoli , e leuatogli l'ossa empie di biacca , poi fa che l'inghiottisca, questo farai di stagione, in stagione, e così si conseruerà sano .

Alla chiara mata .

T Orai farina de orobi , mescola con vino , ò mele, & poni sopra il male spesse volte: Ouer torai feccia d'oglio, & fa bollire in vino austero , & fomenta il loco . Anco la faua franta , & sterco porcino meschiato con vino, nel qual sia bollito scorze di pome granato gioua facendo empiastro .

I L F I N E .



Al. Pioni che le
Li Giuseppe

Binnelli
fino a 600



